iSi Mini Whip/iSi Dessert Whip

Mit dem iSi Mini/Dessert Whip haben Sie sich für ein iSi Qualitätsprodukt für den Haushalt entschieden.

Mit ihm können Sie wunderbar leichte Schlagsahne, mit Sirup verfeinerte Sahne und köstliche Desserts zubereiten. In wenigen Sekunden zubereitet – im Kühlschrank bis zu 10 Tage lang haltbar.

⚠ ACHTUNG Der iSi Mini/Dessert Whip ist nicht für Warmanwendungen, Suppen, Saucen sowie Espumas geeignet!

⚠ ACHTUNG Verwenden Sie nur original iSi Sahnekapseln, erkennbar am roten iSi Logo.

Produkteigenschaften

- Für kalte Anwendungen geeignet
- Hochwertige Aluminiumflasche mit lackierter Oberfläche
- Max. Füllvolumen 0.25/0.5 Liter
- Gerätekopf mit entnehmbarem Aluminiumkolben zur einfachen Reinigung
- Kopfdichtung mit Innenring zur leichten Entnahme
- Anwenderfreundliche Reinigungsbürste
- Nicht spülmaschinenfest
- Nicht für den professionellen Einsatz in der Gastronomie geeignet

Materialliste

Bezeichnung	Material
Aluminiumflasche	Aluminium, innen und außen lackiert
Gerätekopf	Polybutylenterephthalat (PBT), Polyoxymethylen (POM), Silikon, Messing vernickelt, Stahl pulverbeschichtet bzw. Edelstahl
Kopfdichtung	Thermoplastisches Elastomer (TPE)
Garniertülle	Polypropylen (PP), Polybutylenterephthalat (PBT)
Kapselhalter	Polyamid (PA)
Entnahmekolben	Aluminium, Nitrilkautschuk (NBR)

Ersatzteile

Die Ersatzteile sind anhand der Explosionszeichnung ersichtlich, siehe Umschlagsseite.

Bezeichnung	Artikelnummer
Entnahmekolben	2211001
Kapselhalter	2304001
Garniertülle „Standard“	2220001 weiß 2240001 schwarz
Garniertülle „Tulpe“	2227001 weiß 2313001 schwarz
Kopfdichtung	2234001
Reinigungsbürste	2236001
Abdeckkappe	2253001 weiß 2265001 silber

Gebrauchsanleitung

HINWEIS: Vor erstmaligem Gebrauch das Gerät in die einzelnen Produktbestandteile zerlegen. Entfernen Sie die Transportsicherung vom Kolbengewinde. Grundreinigung wie unter „Gründliche Reinigung“ auf Seite 7 durchführen.

VORBEREITENDE TÄTIGKEITEN

1. Überprüfen, ob die Kopfdichtung in den Gerätekopf eingelegt ist.
2. Entnahmekolben in den Gerätekopf einsetzen.
3. Garniertülle auf den Entnahmekolben, nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.

BEFÜLLEN

4. Flasche mit Zubereitung befüllen.

HINWEIS: Die maximale Füllmenge beträgt 0.25/0.5 Liter. Äußere Fülllinie und Kennzeichnung am Flaschenboden beachten. Nicht überfüllen! Der verbleibende Leerraum ist für ein optimales Aufschlagergebnis erforderlich. Verwenden Sie einen Messbecher!

Um Klümpchenbildung zu vermeiden, pulvrige Zutaten, Zucker etc. vor dem Befüllen in etwas Flüssigkeit vollständig auflösen. Keine Zutaten mit Fruchtfleisch oder Kernen verwenden!

INBETRIEBNAHME

5. Den Gerätekopf gerade und handfest auf die Flasche aufschrauben.

⚠ ACHTUNG Gerätekopf niemals schief aufschrauben!

6. Original iSi Sahnekapsel wie in Abb. 6 abgebildet in den Kapselhalter einlegen.

HINWEIS: Niemals die Kapsel einschrauben, wenn keine Garniertülle auf dem Entnahmekolben aufgeschraubt ist.

7. Kapselhalter mit eingelegter Kapsel auf den Gerätekopf aufschrauben, bis der gesamte Kapselinhalt hörbar eingeströmt ist.

⚠ ACHTUNG Beugen Sie sich während des Einschraubens der Kapsel nicht über das Gerät!

⚠ ACHTUNG Gerät steht nun unter Druck!

8. Gerät kräftig schütteln.

HINWEIS: Für die optimale Konsistenz von Schlagsahne und sahnehaltigen Zubereitungen ist die Anzahl der Schüttelzyklen wichtig. Wird zu lang oder zu oft geschüttelt, wird der Inhalt zu fest und kann nicht mehr restlos entnommen werden!

Schüttelhäufigkeit der nachstehenden Tabelle entnehmen:

Sahneart	Fettgehalt	Schüttelhäufigkeit je Kapsel
Frische Sahne	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Haltbarsahne	32%	5 – 6

Bei geringerem Fettgehalt (mindestens 30%) oder zu weicher Konsistenz ggf. nachschütteln.

9. Kapselhalter abschrauben und leere Kapsel entsorgen.

HINWEIS: Leises Zischen beim Abschrauben des Kapselhalters ist systembedingt.

HINWEIS: Es wird nur 1 Kapsel für eine Füllung benötigt.

10. Abdeckkappe auf das Gewinde aufstecken.

BEDIENUNG

11. Zur Entnahme muss das Gerät „kopfüber“ gehalten (Garniertülle senkrecht!) und der Hebel gefühlvoll betätigt werden.

HINWEIS: Die erste Entnahme zum Testen der Konsistenz verwenden.

Wichtige Gebrauchshinweise

ALLGEMEIN

- Wird das Gerät nicht senkrecht mit dem Kopf nach unten betätigt, kann Druck verloren gehen, wodurch ein vollständiges Entleeren des Gerätes nicht möglich ist.
- Sahne/Zubereitung kühl einfüllen.

⚠ ACHTUNG Befülltes Gerät nie im Tiefkühlfach oder in der Tiefkühltruhe aufbewahren!

- Sahne/Dessert möglichst kurz vor dem Verzehr dem Gerät entnehmen.
- Gerät mit gereinigter Garniertülle im Kühlschrank bereithalten.
- Entnahmekolben regelmäßig einfetten (Gebräuchliche Fette z.B. Sonnenblumen- oder Olivenöl).

SERVICE

- Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.

⚠ ACHTUNG Keine Veränderungen am iSi Mini/Dessert Whip durchführen!

- Für Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler. In Österreich auch unter www.isi.at möglich.
- Zur Reparatur nur komplettes Gerät einsenden.

AUFBEWAHRUNG

Sofern der iSi Mini/Dessert Whip nicht sofort wieder befüllt wird, Bestandteile an einem sauberen Ort an der Luft trocknen lassen (nicht mit Tuch abreiben). iSi Mini/Dessert Whip in demontiertem Zustand aufbewahren und gereinigte Teile nur mit sauberen Händen anfassen.

Reinigung

⚠ ACHTUNG Vor der Reinigung ist die Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- bzw. Desinfektionslösung zu prüfen (siehe „Materialliste“, Seite 3)!

HINWEIS: Bei der Reinigung ist auf eine korrekte Dosierung der Reinigungslösung oder der kombinierten Desinfektions- und Reinigungslösung zu achten. Die Einwirkzeit sowie die gewählte Temperatur sind ausschlaggebend für das Reinigungsergebnis.

GRÜNDLICHE REINIGUNG

HINWEIS: Beachten Sie die Bildfolge auf der hinteren Aufschlagseite!

1. Betätigen des Hebels bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Garniertülle abschrauben. Dazu den Entnahmekolben am gerändelten Teil an der Innenseite des Kopfes festhalten. Danach den Entnahmekolben aus dem Kopf ziehen.

HINWEIS: Bei diesem Modell ist die Feder im Kopf fixiert und nicht entnehmbar!

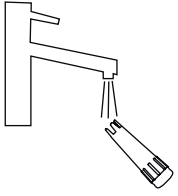
3. Zur Grundreinigung die Kopfdichtung entnehmen.
4. Produktbestandteile mit warmem (max. 50 °C) Trinkwasser und handelsüblichem Reinigungsmittel von Hand spülen und mit der Reinigungsbürste Entnahmekolben und Garniertülle reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen!

HINWEIS: Keinesfalls Scheuermittel oder kratzende Schwämme/Bürsten verwenden.

HINWEIS: Nicht im Geschirrspüler reinigen und nicht auskochen!

ZWISCHENREINIGUNG

Die Garniertülle kann jederzeit zur notwendigen Zwischenreinigung abgeschraubt werden bzw. direkt am Gerät mit Trinkwasser ausgespült werden.



Fehlerbehebung

⚠ ACHTUNG Unter Druck stehenden iSi Mini/Dessert Whip nicht gewaltsam öffnen.

DRUCK ABLASSEN: Das Gerät aufrecht hinstellen, ein Tuch über den Auslass halten und den Hebel so lange gefühlvoll betätigen, bis sich kein Druck mehr im iSi Mini/Dessert Whip befindet. Erst dann den Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
Lässt sich der Druck nicht abbauen, Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden!

► Inhalt kann nicht entnommen werden bzw. Gerät spritzt

Verstopfung durch unaufgelöste Zutaten, wie Zucker

- **„Druck ablassen“ (Seite 8) und anschließend „Gründliche Reinigung“ (Seite 7) durchführen.**
- **Sicherstellen, dass pulvrige Zutaten vollständig aufgelöst sind.**

Inhalt ist zu fest durch zu starke Kühlung

- **Vermeiden Sie ein Gefrieren des Inhalts.**

Zu steif gewordene Sahne oder sahnehaltige Zubereitung
- **Intensität und Häufigkeit der Schüttelzyklen bei nächster Inbetriebnahme verringern.**
- **Schüttelhäufigkeit der Tabelle unter „Inbetriebnahme“ (Seite 4) einhalten.**

Kein Druck/zu wenig Druck im Gerät
- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**
- **Leere Kapseln nicht wieder verwenden und sofort entsorgen.**
- **Gerät ausschließlich „kopfüber“ mit senkrechter Garniertülle betätigen, da es sonst zu Druckverlust kommt.**

Es wurden zu viele Kapseln verwendet
- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Gerät erneut in Betrieb nehmen.**
- **Für Ihren iSi Mini/Dessert Whip benötigen Sie nur 1 iSi Sahnekapsel.**

► Entnommener Inhalt ist zu flüssig

Gerät wurde überfüllt
- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Überschüssigen Inhalt ausgießen. Gerät erneut in Betrieb nehmen.**
- **Maximale Füllmenge siehe „Befüllen“ (Seite 4).**

Gerät wurde zu wenig oder gar nicht geschüttelt
- **Schüttelhäufigkeit der Tabelle unter „Inbetriebnahme“ (Seite 4) einhalten.**

Inhalt ist nicht kalt genug
- **Befüllten und betriebsbereiten iSi Mini/Dessert Whip für mindestens 1 – 2 Stunden in den Kühlschrank legen.**

Sahne hat zu geringen Fettgehalt
- **Sahne muss einen Fettgehalt von mindestens 30% haben.**

Es wurde eine nicht geeignete Kapsel verwendet
- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

► Kapselhalter lässt sich schwer aufschrauben

Verwendete Kapsel ist nicht geeignet
- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

► Sahnekapsel wird nicht aufgestochen

Verwendete Kapsel ist nicht geeignet
- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

Kapsel wurde verkehrt eingelegt
- **Kapsel richtig einlegen (siehe Abbildungsfolge auf der Aufschlagseite, Arbeitsschritt 6).**

Aufstecheinheit wurde beschädigt
- **Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**

► Garniertülle lässt sich nicht mehr abschrauben

Garniertülle wurde zu fest aufgeschraubt
- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Punkt 2 aus „Gründliche Reinigung“ (Seite 7) befolgen. Sollte sich die Garniertülle nicht abschrauben lassen, Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**
- **Garniertülle nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.**

► Bei Inbetriebnahme entweicht Gas durch Entnahmekolben oder Garniertülle

Gerät wurde ohne aufgeschraubte Garniertülle in Betrieb genommen
- **Vor dem Einschrauben der Kapsel sicherstellen, dass die Garniertülle auf dem Entnahmekolben aufgeschraubt ist.**

O-Ring wurde beschädigt
- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Entnahmekolben ersetzen.**

► Bei Inbetriebnahme entweicht Gas zwischen Flasche und Kopf

Kopfdichtung fehlt
- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Kopfdichtung in den Kopf einlegen.**

Kopfdichtung wurde beschädigt
- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Kopfdichtung ersetzen.**

Kopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt
- **Kopf gemäß Gebrauchsanleitung auf Flasche handfest aufschrauben.**

Flaschenkörper wurde am oberen Rand beschädigt
- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**

Safety instructions

- Never use force.
- Follow the safety regulations on the charger packaging.
- Keep chargers away from direct sunlight and temperatures over 50 °C/120 °F.
- Store product components and chargers out of the reach of children.
- Only operate the device when it's filled.
- Only use the device for the purposes specified in this instruction manual.
- Cryogenic applications (with liquid nitrogen, for example) are not recommended.
- Only combine device heads and bottles of the same device type.
- Use only iSi original accessories and replacement parts. The use of accessories or replacement parts from other manufacturers will void the warranty and exempt the company from any liability.
- Never attach the head piece so that it is crooked.
- Never lean your body over the device when screwing on the charger.
- Never unscrew the head when the device is under pressure.
- Only use 1 iSi cream charger.
- Never use the lever as a carrying handle.
- Never heat the iSi Mini/Dessert Whip.
- Never store a filled bottle in the freezer or deep freeze compartment.
- The device is a pressurized bottle. If it is dropped or damaged, it should not be used again because it poses a risk of injury. Please have the device checked by an iSi service center.
- The iSi Mini/Dessert Whip should only be disassembled as per the "Basic Cleaning" section, page 17.
- Do not make any modifications to the iSi Mini/Dessert Whip. This will void the warranty and exempt the company from any liability.
- Please read the device instructions carefully to avoid operating errors and keep a copy on hand.

iSi Mini Whip/iSi Dessert Whip

With the iSi Mini/Dessert Whip, you have chosen a quality household product from iSi.

It can be used to prepare fluffy whipped cream that's flavoured with syrup, as well as exquisite desserts. Ready in just a few seconds, and can be kept in the refrigerator for up to 10 days.

⚠ WARNING The iSi Mini/Dessert Whip is not suitable for espumas or warm applications such as soups and sauces.

⚠ WARNING Use only original iSi cream chargers, identified by the red iSi logo.

Product features

- Suitable for cold applications
- High-quality aluminum bottle with coated surface
- Max. filling volume 0.25/0.5 liters (1 half pint/1 pint)
- Head with a removable aluminum valve for easy cleaning
- Head gasket with inner ring for easy removal
- User-friendly cleaning brush
- Not dishwasher safe
- Not suitable for professional and/or foodservice use

List of materials

Description	Material
Aluminum bottle	Aluminum, coated on the interior and exterior
Head	Polybutylene terephthalate (PBT), polyoxymethylene (POM), silicon, nickel-plated brass, powder-coated steel and/or stainless steel
Head gasket	Thermoplastic elastomer (TPE)
Decorator tip	Polypropylene (PP), polybutylene terephthalate (PBT)
Charger holder	Polyamide (PA)
Dispensing valve	Aluminum, nitrile rubber (NBR)

Replacement parts

Replacement parts can be viewed via the exploded diagram, see fold-out page.

Description	Part number
Dispensing valve	2211001
Charger holder	2304001
“Straight” decorator tip	2220001 white 2240001 black
“Tulip” decorator tip	2227001 white 2313001 black
Head gasket	2234001
Cleaning brush	2236001
Cap	2253001 white 2265001 silver

Operating instructions

NOTE: Before using for the first time, the device should be disassembled into its individual product components. Remove the transportation lock from the valve thread. Clean the individual components as described in “Basic Cleaning” on page 17.

PRIOR TO FILLING

1. Make sure that the head gasket is inserted into the head.
2. Insert dispensing valve into the head.
3. Screw the decorator tip on to the dispensing valve until it no longer turns, not too tight but enough to be secure.

FILLING

4. Pour the ingredients into the bottle.

NOTE: The maximum filling volume is 0.25/0.5 liters (1 half pint/1 pint). Please note the fill line and marking on the bottom of the bottle. Do not overfill. The remaining empty space is required for optimal whipping results. Use a measuring cup.

To avoid the formation of clumps, you should completely dissolve powdered ingredients, sugar, etc. in some liquid before filling. Do not use any ingredients with fruit pulp or seeds.

CHARGING

5. Screw the head on to the bottle so that it is straight and tighten by hand.

⚠ WARNING The head should always be screwed on properly (never crooked).

6. Insert an original iSi cream charger into the charger holder as shown in fig. 6.

NOTE: Never screw on the charger when the decorator tip is not attached to the dispensing valve.

7. Screw on the charger holder (with the charger inserted) to the head until you can hear that all of the charger content has released into the bottle.

⚠ WARNING Never bend over the device when screwing on the charger.

⚠ WARNING Device is now under pressure.

8. Shake device vigorously.

NOTE: The required number of shakes is important for optimal consistency of the whipped cream and cream-filled preparations. If it is shaken too long or too often, the contents will be too firm and can no longer be dispensed from the bottle.

Please see the following table for shaking frequency:

Type of cream	Fat content	Shaking frequency per charger
Fresh cream	36% 33%	3 – 4 4 – 5
UHT cream	32%	5 – 6

For lower fat content (min. 30%) or if the consistency is too light, shake more if necessary.

9. Unscrew the charger holder and dispose of the empty charger.

NOTE: A slight hiss may be heard when removing the charger holder. This is normal.

NOTE: Only 1 charger is required for filling.

10. Screw the cap onto the threading.

DISPENSING

11. For dispensing, the device must be held “headfirst” (decorator tip vertical!) and the lever must be operated gently.

NOTE: Test the consistency of the contents by dispensing a small amount when the device is first used.

Important instructions for use

GENERAL

- If the device is not operated properly with the tip in the vertical position, the pressure may be lost and the device may not be able to be emptied completely.
- The cream/preparation should be cold when poured into the bottle.

⚠ WARNING Never store a filled device in the freezer or deep freeze compartment.

- Dispense cream/dessert from the device shortly before eating.
- Store the device with the cleaned decorator tip in the refrigerator.
- Lubricate the dispensing valve on a regular basis (common oils, e.g. sunflower or olive oil can be used).

SERVICE

- Replacement parts are available individually and at an affordable price.

⚠ WARNING Do not make any modifications to the iSi Mini/Dessert Whip.

- See your specialist dealer for the availability of replacement parts. In Austria, you can also go to www.isi.at.
- Only send in the complete device for repairs.

STORAGE

If the iSi Mini/Dessert Whip will not be refilled immediately, component parts should be left to air dry in a clean location (do not rub with a towel). Store the iSi Mini/Dessert Whip disassembled and only touch clean parts with clean hands.

Cleaning

⚠ WARNING Check the material compatibility of the cleaning/ disinfectant solution used before cleaning (see “List of materials”, page 13).

NOTE: For cleaning, pay close attention to ensure that the correct cleaning solution or combined disinfectant and cleaning solution is used.

BASIC CLEANING

NOTE: Please follow the sequence on the back fold-out page.

1. Press the lever until the device is completely empty and there is no pressure left. Remove the head from the bottle.
2. Unscrew the decorator tip. Hold on to the dispensing valve on the knurled part on the inside of the head. Then pull the dispensing valve out of the head.

NOTE: In this model, the spring in the head is fixed and cannot be removed.

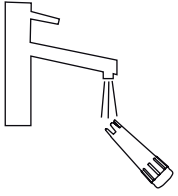
3. Remove the head gasket for basic cleaning.
4. Clean product components by hand using warm (max. 50 °C/120 °F) tap water along with a standard cleaning agent and clean the dispensing valve and decorator tip using the cleaning brush. Completely remove any fat and egg white residue.

NOTE: Do not use scouring agents or abrasive sponges/brushes.

NOTE: Do not clean in the dishwasher or with boiling water.

INTERIM CLEANING

The decorator tip can be removed at any time for cleaning as required and/or rinsed out with warm water when attached to the device.



Troubleshooting

⚠ WARNING Never use force to open an iSi Mini/Dessert Whip that is under pressure.

RELEASE THE PRESSURE: Place the device upright, place a towel or cloth over the valve or tip, and gently press the lever until the pressure is released from the iSi Mini/Dessert Whip. Now the head can be removed from the bottle.
If the pressure won't release, send the device to iSi or a service center.

▶ The content won't dispense

There is a blockage due to undissolved ingredients such as sugar

- **"Release the pressure" (page 18) and then carry out "Basic Cleaning" (page 17).**
- **Make sure that powdered sugar is dissolved completely.**

Content is too firm due to excessive chilling

- **Avoid freezing the contents.**

The cream or cream-based preparation has become too stiff
- **Next time reduce the intensity and number of shakes after charging.**
- **See the shaking frequency table under “Charging” (page 14).**

No pressure/not enough pressure in the device
- **Only use original iSi cream chargers.**
- **Do not reuse empty chargers – dispose of them immediately.**
- **Only operate the device “headfirst” (decorator tip vertical) otherwise this could lead to a loss of pressure.**

Too many chargers were used
- **“Release the pressure” (page 18). Set up the device again for use.**
- **You only need 1 iSi cream charger for your iSi Mini/Dessert Whip.**

► The content being dispensed is too runny

The device was overfilled
- **“Release the pressure” (page 18). Pour out the excess content. Set up the device again for use.**
- **See “Filling” (page 14), for max. filling volume.**

The device was not shaken or it was not shaken enough
- **See the shaking frequency table under “Charging” (page 14).**

Content is not cold enough
- **Place your filled iSi Mini/Dessert Whip in the refrigerator for at least 1 – 2 hours prior to serving.**

The fat content of the cream is too low
- **The cream must have a fat content of at least 30%.**

An unsuitable charger was used
- **Only use original iSi cream chargers.**

► Decorator tip won’t unscrew

The decorator tip was attached too tightly
- **“Release the pressure” (page 18). Follow point 2 from “Basic Cleaning” (page 17). If the decorator tip will no longer screw on, send the device to iSi or a service center.**
- **Screw on the decorator tip until it no longer turns, not too tight but enough to be secure.**

► Cream charger will not puncture

The charger being used is not suitable
- **Only use original iSi cream chargers.**

The charger was inserted backwards
- **Properly insert the charger (see sequence on the fold-out page, step 6).**

The piercing unit has been damaged
- **Send the device to iSi or a service center.**

► It is difficult to screw on the charger holder

The charger being used is not suitable
- **Only use original iSi cream chargers.**

► During use, gas is leaking through the dispensing valve or decorator tip

The device was charged without a decorator tip attached
- **Before screwing on the charger, make sure that the decorator tip is attached to the dispensing valve.**

O-ring on the dispensing valve has been damaged
- **“Release the pressure” (page 18). Replace dispensing valve.**

► During use, gas is leaking between the bottle and the head

Head gasket is missing
- **“Release the pressure” (page 18). Insert head gasket into the head.**

Head gasket has been damaged
- **“Release the pressure” (page 18). Replace head gasket.**

Head was not tightened securely
- **Screw the head on to the bottle so that it is straight and tighten by hand as per the instructions.**

The bottle has been damaged on the bottle thread
- **“Release the pressure” (page 18). Send the device to iSi or a service center.**

Avvertenze di sicurezza

- Non esercitare mai una forza eccessiva!
- Rispettare le disposizioni di sicurezza riportate sull'imballaggio della capsula!
- Proteggere le capsule dall'esposizione ai raggi del sole e da un riscaldamento superiore a 50 °C!
- Conservare l'apparecchio e le capsule lontano dalla portata dei bambini!
- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo il riempimento!
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per gli scopi indicati nelle presenti istruzioni d'uso!
- Non sono consentite applicazioni criogeniche, ad es. con azoto liquido.
- Utilizzare esclusivamente calotta e bottiglia dello stesso tipo di apparecchio!
- Utilizzare esclusivamente accessori e parti di ricambio originali iSi. L'utilizzo di parti di altri produttori può comportare l'estinzione della garanzia e l'esclusione di responsabilità!
- Non avvitare mai la calotta fuori asse!
- Durante l'avvitamento, non piegare la capsula sull'apparecchio!
- Non svitare mai la calotta da un apparecchio sotto pressione!
- Utilizzare solo 1 capsula N_2O iSi!
- Non utilizzare mai la leva come impugnatura di trasporto!
- Non riscaldare mai iSi Mini/Dessert Whip!
- Non conservare mai l'apparecchio riempito nel freezer o nel congelatore!
- L'apparecchio è sotto pressione! Eventuali cadute o danneggiamenti lo rendono una fonte di pericolo, pertanto non deve essere riutilizzato! Far controllare l'apparecchio dal centro di assistenza iSi.
- Smontare iSi Mini/Dessert Whip solo conformemente al punto “Pulizia approfondita”, pagina 27.
- Non apportare modifiche a iSi Mini/Dessert Whip. Queste possono comportare l'estinzione della garanzia e l'esclusione di responsabilità!
- Leggere e conservare accuratamente le presenti istruzioni d'uso per evitare errori di utilizzo!

iSi Mini Whip/iSi Dessert Whip

Con iSi Mini/Dessert Whip avete acquistato un prodotto di qualità iSi per la casa.

Questo apparecchio consente di preparare della panna montata straordinariamente soffice, panna addizionata con sciroppo e deliziosi dessert. Pronto in pochi secondi, conservabile a lungo in frigorifero fino a 10 giorni.

⚠ ATTENZIONE iSi Mini/Dessert Whip non è adatto per impieghi a caldo, minestre, salse ed espumas!

⚠ ATTENZIONE Utilizzare solo capsule N_2O iSi originali, riconoscibili dal logo iSi rosso.

Caratteristiche del prodotto

- Adatto per impieghi a freddo
- Bottiglia in alluminio di alta qualità con superficie laccata
- Volume di riempimento max. di 0.25/0.5 litri
- Calotta con pistoncino in alluminio estraibile per facilitare la pulizia
- Guarnizione della calotta con anello interno per facilitare il dosaggio
- Comodo spazzolino per pulizia
- Non lavabile in lavastoviglie
- Non adatto per l'impiego professionale nella gastronomia

Elenco dei materiali

Denominazione	Materiale
Bottiglia in alluminio	Alluminio, laccatura interna ed esterna
Calotta	Polibutilentereftalato (PBT), poliossimetilene (POM), silicone, ottone nichelato, acciaio rivestito con polveri o acciaio inox
Guarnizione calotta	Elastomero termoplastico (TPE)
Beccuccio per guarnire	Polipropilene (PP), polibutilentereftalato (PBT)
Portacapsule	Poliammide (PA)
Pistoncino di dosaggio	Alluminio, gomma nitrilica (NBR)

Parti di ricambio

Le parti di ricambio sono illustrate nell'esploso, vedere pagina pieghevole.

Denominazione	Numero articolo
Pistoncino di dosaggio	2211001
Portacapsule	2304001
Beccuccio per guarnire “standard”	2220001 bianco 2240001 nero
Beccuccio per guarnire “tulipano”	2227001 bianco 2313001 nero
Guarnizione calotta	2234001
Spazzolino per pulizia	2236001
Coperchio	2253001 bianco 2265001 argento

Istruzioni d'uso

NOTA: Prima del primo utilizzo, smontare i singoli componenti dell'apparecchio. Rimuovere la staffa di sicurezza per il trasporto dalla filettatura del pistoncino. Effettuare una pulizia approfondita come indicato nel paragrafo “Pulizia approfondita” a pagina 27.

PREPARAZIONE

1. Verificare che la guarnizione della calotta sia inserita nella calotta.
2. Inserire il pistoncino di dosaggio nella calotta.
3. Avvitare il beccuccio per guarnire al pistoncino di dosaggio senza serrare, ma solo stringendo leggermente fino all'arresto.

RIEMPIMENTO

4. Riempire la bottiglia con il preparato.

NOTA: La capacità massima è pari a 0.25/0.5 litri. Rispettare la linea di riempimento esterna e il contrassegno sul fondo della bottiglia. Non riempire eccessivamente! Lo spazio vuoto residuo è necessario per un risultato di sbattitura ottimale. Utilizzare un misurino!

Per evitare la formazione di grumi, sciogliere completamente gli ingredienti in polvere, lo zucchero ecc. in un liquido prima del riempimento. Non utilizzare ingredienti con polpa di frutta o semi!

MESSA IN FUNZIONE

5. Avvitare manualmente e in posizione diritta la calotta alla bottiglia.

⚠ ATTENZIONE Non avvitare mai la calotta fuori asse!

6. Inserire la capsula N_2O iSi originale nel portacapsule, come illustrato nella fig. 6.

NOTA: Non avvitare mai la capsula se il beccuccio per guarnire non è stato avvitato al pistoncino di dosaggio.

7. Avvitare il portacapsule con la capsula inserita sulla calotta fino a quando non si sente il contenuto della capsula scorrere all'interno.

⚠ ATTENZIONE Durante l'avvitamento, non piegare la capsula sull'apparecchio!

⚠ ATTENZIONE L'apparecchio è sotto pressione!

8. Agitare l'apparecchio con forza.

NOTA: Per ottenere una consistenza ottimale della panna montata e dei preparati a base di panna, è importante il numero di cicli di agitazione. Se si agita per troppo tempo o troppo spesso, il contenuto si solidifica eccessivamente e non può più essere dosato agevolmente!

La frequenza di agitazione è riportata nella tabella seguente:

Tipo di panna	Contenuto di grassi	Frequenza di agitazione per ogni capsula
Panna fresca	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Panna a lunga conservazione	32%	5 – 6

Agitare nuovamente in caso di contenuto di grassi ridotto (almeno il 30%) o quando la consistenza è troppo morbida.

9. Svitare il portacapsule e gettare la capsula vuota.

NOTA: Il leggero sibilo durante lo svitamento del portacapsule è normale.

NOTA: È necessaria solo 1 capsula per un riempimento.

10. Applicare il coperchio sulla filettatura.

FUNZIONAMENTO

11. Ai fini del dosaggio, l'apparecchio deve essere tenuto “a testa in giù” (beccuccio per guarnire perpendicolare!) e la leva deve essere azionata delicatamente.

NOTA: Utilizzare il primo dosaggio per testare la consistenza.

Istruzioni d'uso importanti

NOTE GENERALI

- Se l'apparecchio non viene azionato perpendicolarmente con la calotta rivolta verso il basso, può verificarsi una perdita di pressione che rende impossibile lo svuotamento completo dell'apparecchio.
- Inserire la panna/il preparato freschi.

⚠ ATTENZIONE Non conservare mai l’apparecchio riempito nel freezer o nel congelatore!

- Dosare la panna montata/il dessert possibilmente poco prima di consumarli.
- Tenere l'apparecchio in frigorifero con il beccuccio per guarnire pulito.
- Ingrassare regolarmente il pistoncino di dosaggio (grassi comuni, come olio di semi di girasole oppure olio d'oliva).

ASSISTENZA

- Le parti di ricambio sono economiche e disponibili singolarmente.

⚠ ATTENZIONE Non apportare modifiche a iSi Mini/Dessert Whip!

- Per ordinare le parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore specializzato. In Austria sono disponibili anche all'indirizzo www.isi.at.
- Ai fini della riparazione, inviare l'apparecchio completo.

CONSERVAZIONE

Se iSi Mini/Dessert Whip non viene riempito immediatamente, lasciare asciugare i componenti all'aria aperta in un luogo pulito (non strofinare con un panno). Conservare iSi Mini/Dessert Whip smontato e afferrare le parti lavate solo con le mani pulite.

Pulizia

⚠ ATTENZIONE Prima della pulizia controllare la compatibilità del materiale per la pulizia o disinfettante (vedere "Elenco dei materiali", pagina 23)!

NOTA: In caso di pulizia, rispettare il dosaggio corretto del solvente per pulire o della combinazione di soluzioni detergenti e disinfettanti. Il tempo di azione e la temperatura scelta sono determinanti per il risultato della pulizia.

PULIZIA APPROFONDITA

NOTA: Rispettare la sequenza delle immagini riportata nell'ultima pagina pieghevole!

1. Azionare la leva fino a quando l'apparecchio non è completamente svuotato e depressurizzato. Svitare la calotta dalla bottiglia.
2. Svitare il beccuccio per guarnire. Serrare il pistoncino di dosaggio sulla parte zigrinata del lato interno della calotta. Quindi estrarre il pistoncino

di dosaggio dalla calotta.

NOTA: In questo modello, la molla è fissata alla calotta e non è estraibile!

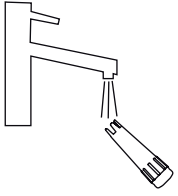
3. Per la pulizia approfondita, rimuovere la guarnizione della calotta.
4. Lavare a mano i componenti del prodotto con acqua corrente calda (max. 50 °C) e un comune detergente e pulire il pistoncino di dosaggio e il beccuccio per guarnire con l'apposito spazzolino. Rimuovere completamente il grasso e i residui di albume!

NOTA: Non utilizzare mai prodotti abrasivi o spugne/spazzole abrasive.

NOTA: Non lavare in lavastoviglie e non far bollire!

LAVAGGIO

Il beccuccio per guarnire può essere svitato in qualsiasi momento per essere lavato o sciacquato con acqua corrente direttamente sull'apparecchio.



Risoluzione dei problemi

⚠ ATTENZIONE Non aprire con forza iSi Mini/Dessert Whip quando è sotto pressione.

SCARICARE LA PRESSIONE: Collocare l'apparecchio in posizione diritta, appoggiare un panno sullo scarico e azionare delicatamente la leva fino a quando iSi Mini/Dessert Whip è completamente depressurizzato. Solo a questo punto è consentito svitare la calotta dalla bottiglia.
Se non è possibile scaricare la pressione, spedire l'apparecchio a iSi o al centro di assistenza!

► Impossibile dosare il contenuto e/o l'apparecchio spruzza

Intasamento causato da ingredienti non sciolti, ad esempio zucchero

- **"Scaricare la pressione" (pagina 28) e infine effettuare la "Pulizia approfondita" (pagina 27).**
- **Assicurarsi che gli ingredienti in polvere siano completamente sciolti.**

Contenuto troppo solido a causa di un eccessivo raffreddamento

- **Evitare il congelamento del contenuto.**

Panna montata o preparato a base di panna troppo denso
- **Ridurre l'intensità e la frequenza dei cicli di agitazione alla successiva messa in funzione.**
- **Per la frequenza di agitazione consultare la tabella riportata in "Messa in funzione" (pagina 24).**

Pressione assente/insufficiente nell'apparecchio
- **Utilizzare solo capsule N_2O iSi originali.**
- **Non riutilizzare le capsule vuote e smaltirle immediatamente.**
- **Azionare l'apparecchio esclusivamente "a testa in giù" con il beccuccio per guarnire perpendicolare, altrimenti si verifica una perdita di pressione.**

Sono state utilizzate troppe capsule
- **"Scaricare la pressione" (pagina 28). Mettere nuovamente in funzione l'apparecchio.**
- **Per iSi Mini/Dessert Whip è necessaria solo 1 capsula N_2O iSi.**

► Il portacapsule si avvita con difficoltà

La capsula utilizzata non è adatta
- **Utilizzare solo capsule N_2O iSi originali.**

► Il contenuto dosato è troppo liquido

L'apparecchio è stato riempito eccessivamente
- **"Scaricare la pressione" (pagina 28). Estrarre il contenuto in eccesso. Mettere nuovamente in funzione l'apparecchio.**
- **Per la capacità massima vedere "Riempimento" (pagina 24).**

L'apparecchio è stato agitato troppo poco o non è stato agitato affatto
- **Per la frequenza di agitazione consultare la tabella riportata in "Messa in funzione" (pagina 24).**

Il contenuto non è sufficientemente freddo
- **Dopo che iSi Mini/Dessert Whip è stato riempito ed è pronto all'uso, metterlo in frigorifero per almeno 1 – 2 ore.**

La panna ha un contenuto di grassi troppo ridotto
- **La panna deve avere un contenuto di grassi almeno del 30%.**

Non è stata utilizzata una capsula adatta
- **Utilizzare solo capsule N_2O iSi originali.**

► La capsula N_2O non si apre

La capsula utilizzata non è adatta

- **Utilizzare solo capsule N_2O iSi originali.**

La capsula è stata inserita al contrario

- **Inserire correttamente la capsula (vedere la sequenza delle immagini riportata nella pagina pieghevole, punto 6).**

L'unità di foratura è stata danneggiata

- **Spedire l'apparecchio a iSi o al centro di assistenza.**

► Il beccuccio per guarnire non si svita

Il beccuccio per guarnire è stato avvitato eccessivamente

- **“Scaricare la pressione” (pagina 28). Seguire il punto 2 del paragrafo “Pulizia approfondita” (pagina 27). Se il beccuccio per guarnire non si svita, spedire l'apparecchio a iSi o al centro di assistenza.**
- **Non serrare eccessivamente il beccuccio per guarnire, ma stringerlo leggermente fino all'arresto.**

► Durante la messa in funzione fuoriesce gas dal pistoncino di dosaggio o dal beccuccio per guarnire

L'apparecchio è stato messo in funzione senza avvitare il beccuccio per guarnire

- **Prima di avvitare la capsula assicurarsi che il beccuccio per guarnire sia avvitato al pistoncino di dosaggio.**

L'O-ring è stato danneggiato

- **“Scaricare la pressione” (pagina 28). Sostituire il pistoncino di dosaggio.**

► Durante la messa in funzione fuoriesce del gas fra la bottiglia e la calotta

Manca la guarnizione della calotta

- **“Scaricare la pressione” (pagina 28). Inserire la guarnizione nella calotta.**

La guarnizione della calotta è stata danneggiata

- **“Scaricare la pressione” (pagina 28). Sostituire la guarnizione della calotta.**

La calotta non è stata serrata sufficientemente

- **Avvitare manualmente la calotta alla bottiglia secondo le istruzioni d'uso.**

Il bordo superiore del corpo della bottiglia è stato danneggiato

- **“Scaricare la pressione” (pagina 28). Spedire l'apparecchio a iSi o al centro di assistenza.**

Instructions de sécurité

- Ne jamais forcer pour exécuter les opérations décrites!
- Respecter les consignes de sécurité figurant sur l'emballage de la cartouche!
- Protéger les cartouches du rayonnement solaire et d'une chaleur supérieure à 50 °C!
- Ranger l'appareil et les cartouches hors de portée des enfants!
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est rempli!
- Utiliser l'appareil exclusivement pour les emplois prévus par la présente notice d'utilisation!
- Aucune application cryogénique autorisée, p. ex. avec azote liquide.
- Ne combiner des têtes et des bouteilles que du même type d'appareil!
- Utilisez exclusivement des accessoires et des pièces de rechange originales iSi. L'utilisation de produits de marque tierces entraîne la perte des droits à garantie et l'application de la clause de non-responsabilité!
- Ne jamais visser la tête en biais!
- Ne jamais se pencher au-dessus de l'appareil pendant le vissage de la cartouche!
- Ne jamais dévisser la tête d'un appareil sous pression!
- N'utiliser qu'une seule cartouche à crème Chantilly iSi!
- Ne jamais se servir du levier comme poignée!
- Ne jamais réchauffer l'appareil iSi Mini/Dessert Whip!
- Ne jamais conserver l'appareil au compartiment congélateur ou au congélateur!
- L'appareil est un conteneur sous pression! S'il tombe au sol ou s'il est endommagé, il représente une source de danger potentielle et ne doit plus être réutilisé! Faire contrôler l'appareil par le service après-vente iSi.
- Ne démonter le siphon iSi Mini/Dessert Whip que conformément au point « Nettoyage minutieux », page 37.
- Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi Mini/Dessert Whip. Dans le cas contraire, perte des droits à garantie et application de la clause de non-responsabilité!
- Afin d'éviter toute erreur d'utilisation, lire attentivement et conserver la notice d'utilisation!

iSi Mini Whip/iSi Dessert Whip

En vous décidant pour l'appareil iSi Mini/Dessert Whip, vous avez choisi un produit iSi de qualité pour votre cuisine.

Il vous permettra de préparer des crèmes Chantilly d'une grande légèreté, des crèmes raffinés avec du sirop et de délicieux desserts. Prêt en quelques secondes – conservation jusqu'à 10 jours au réfrigérateur.

⚠ ATTENTION L'appareil iSi Mini/Dessert Whip n'est pas adapté aux préparations chaudes, soupes, sauces et espumas!

⚠ ATTENTION N'utilisez que les cartouches crème Chantilly iSi d'origine, reconnaissables au logo rouge iSi.

Caractéristiques du produit

- Adapté pour des préparations froides
- Bouteille en aluminium avec surface laquée
- Contenance maximale 0.25/0.5 litre
- Tête avec piston amovible en aluminium pour un nettoyage plus facile
- Joint de tête avec bague intérieure pour une sortie plus facile
- Brosse de nettoyage ergonomique
- Non adapté au lave-vaisselle
- Non adapté à une utilisation professionnelle en gastronomie

Liste des composants

Désignation	Matériau
Siphon en aluminium	Aluminium, laqué intérieur et extérieur
Tête	Polybutylène téréphthalate (PBT), polyoxyméthylène (POM), silicone, laiton nickelé, acier ou inox avec revêtement par pulvérisation
Joint de tête	Élastomère thermoplastique (TPE)
Douille de garniture	Polypropylène (PP), polybutylène téréphthalate (PBT)
Porte-cartouche	Polyamide (PA)
Piston de distribution	Aluminium, caoutchouc nitrile (NBR)

Pièces de rechange

La vue éclatée permet de voir les pièces de rechange avec précision, cf. double-page.

Désignation	Numéro d'article
Piston de distribution	2211001
Porte-cartouche	2304001
Douille de garniture « Standard »	2220001 blanc 2240001 noir
Douille de garniture « Tulipe »	2227001 blanc 2313001 noir
Joint de tête	2234001
Brosse de nettoyage	2236001
Capuchon	2253001 blanc 2265001 argenté

Notice d'utilisation

REMARQUE: Avant la première utilisation, démonter tous les composants de l'appareil. Retirer la sécurité de transport du pas de vis du piston. Effectuer un nettoyage minutieux tel que décrit sous «Nettoyage minutieux» à la page 37.

OPÉRATIONS PRÉPARATOIRES

1. Vérifier si le joint de tête est bien en place dans la tête.
2. Placer le piston de distribution dans la tête.
3. Visser la douille de garniture sur le piston de distribution, sans forcer, jusqu'à butée.

REMPLISSAGE

4. Remplir la bouteille avec la préparation.

REMARQUE: La contenance maximale est de 0.25/0.5 litre. Respecter la marque extérieure de niveau de remplissage et l'identification figurant sur le fond de la bouteille. Ne pas dépasser cette contenance! L'espace restant est nécessaire pour obtenir un résultat optimal avec la crème. Utiliser un verre gradué!

Afin d'éviter la constitution de grumeaux, mélanger poudres et sucre avec un peu de liquide avant de procéder au remplissage. Ne pas utiliser d'ingrédients avec pulpe de fruit ou noyaux!

MISE EN SERVICE

5. Visser la tête fermement et bien droite sur le corps de bouteille.

⚠ ATTENTION Ne jamais visser la tête en biais!

6. Introduire la cartouche crème Chantilly iSi d'origine dans le porte-cartouche, tel qu'indiqué Fig. 6.

REMARQUE: Ne jamais visser la cartouche si aucune douille de garniture n'est vissée sur le piston de distribution.

7. Visser le porte-cartouche contenant la cartouche sur la tête jusqu'à ce que le bruit du flux de la totalité du gaz de la cartouche soit audible.

⚠ ATTENTION Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil pendant le vissage de la cartouche!

⚠ ATTENTION L'appareil est maintenant sous pression!

8. Agiter vigoureusement l'appareil.

REMARQUE: Pour obtenir la consistance optimale de la crème Chantilly et des autres préparations crémeuses, le nombre de cycles d'agitation est important. Si la bouteille est agitée trop longtemps ou trop souvent, le contenu risque de devenir trop ferme et de ne pas pouvoir être entièrement extrait!

Le nombre de cycles de secousses figure dans le tableau ci-après:

Préparation	Teneur en graisse	Cycles de secousses par cartouche
Crème fraîche	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Crème longue conservation	32%	5 – 6

Pour un taux de matière grasse inférieur (au moins 30%) ou une consistance trop molle, agiter à nouveau plusieurs fois.

9. Dévisser le porte-cartouche et retirer la cartouche vide.

REMARQUE: Il est normal d'entendre un léger sifflement lors du dévissage du porte-cartouche.

REMARQUE: Une seule cartouche est nécessaire pour un remplissage.

10. Fixer le capuchon sur le pas de vis.

UTILISATION

11. Pour sortir la préparation, l'appareil doit être « la tête en bas » (douille de garniture verticale!) et le levier actionné avec précaution.

REMARQUE: Utiliser le début de la préparation pour effectuer un test de consistance.

Conseils d'utilisation importants

GÉNÉRALITÉS

- Si l'appareil n'est pas utilisé verticalement avec la tête en bas, il peut se produire une perte de pression pouvant entraîner l'impossibilité de vider entièrement l'appareil.
- Remplir avec la crème/la préparation à température froide.

⚠ ATTENTION Ne jamais conserver l'appareil dans le compartiment congélateur ou au congélateur!

- Sortir la crème/le dessert si possible juste avant leur dégustation.
- Conserver l'appareil à disposition au réfrigérateur avec douille de garniture propre.
- Lubrifier régulièrement le piston de sortie (matières grasses usuelles, p. ex. huile d'olive ou de tournesol).

MAINTENANCE

- Les pièces de rechange sont disponibles à l'unité et peu onéreuses.

⚠ ATTENTION Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi Mini/Dessert Whip!

- Pour les commandes de pièces de rechange, prenez contact avec votre revendeur. Il est également possible de commander les pièces en Autriche sur le site Internet www.isi.at.
- En cas de réparation, envoyer l'appareil complet.

CONSERVATION

Si l'appareil iSi Mini/Dessert Whip n'est pas immédiatement rempli une nouvelle fois, laisser sécher les composants à l'air dans un endroit propre (ne pas frotter avec un torchon). Conserver l'appareil iSi Mini/Dessert Whip à l'état démonté et ne saisir les composants nettoyés qu'avec les mains propres.

Nettoyage

⚠ ATTENTION Avant le nettoyage, vérifier la compatibilité des matériaux avec les produits de nettoyage et de désinfection (voir « Liste des composants », page 33)!

REMARQUE: Pour le nettoyage, respecter le dosage correct de la solution de nettoyage ou de la solution de nettoyage et de désinfectant. La durée d'action et le choix de la température sont décisifs pour le résultat du nettoyage.

NETTOYAGE MINUTIEUX

REMARQUE: Respecter l'ordre des images sur la dernière double-page!

1. Actionner le levier jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille.
2. Dévisser la douille de garniture. Pour cela, saisir le piston de distribution à la partie dentelée sur le côté intérieur de la tête. Retirer ensuite le piston de distribution de la tête.

REMARQUE: Sur ce modèle, le ressort dans la tête est fixe et ne peut pas être retiré!

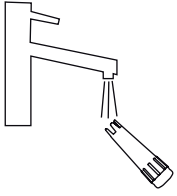
3. Pour effectuer le nettoyage minutieux, retirer le joint de tête.
4. Pré-rincer les composants à l'eau chaude potable (maxi. 50 °C), puis nettoyer à la main le piston de distribution et la douille de garniture avec un produit de nettoyage du commerce et une brosse. Retirer complètement les restes de graisse et de blanc d'oeuf!

REMARQUE: Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou des éponges/brosses abrasives.

REMARQUE: Ne pas laver au lave-vaisselle et ne pas faire bouillir!

NETTOYAGE INTERMÉDIAIRE

La douille de garniture peut être dévissée à tout moment pour un nécessaire nettoyage intermédiaire ou être nettoyée directement sur l'appareil avec de l'eau potable.



Résolution de problèmes

⚠ ATTENTION Ne pas ouvrir par la force un appareil iSi Mini/Dessert Whip sous pression.

ÉVACUER LA PRESSION: Placer l'appareil en position verticale, maintenir un torchon sur l'orifice de sortie et actionner le levier avec précaution jusqu'à ce que la pression soit nulle dans l'appareil iSi Mini/Dessert Whip. Ne dévisser la tête de la bouteille que lorsque la bouteille est entièrement hors pression. S'il est impossible de mettre la bouteille hors pression, envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance!

► Le contenu ne sort pas ou gicle hors de l'appareil

Obstruction par des ingrédients non dissous, tels que le sucre

- **« Évacuer la pression » (page 38) et effectuer ensuite un « Nettoyage minutieux » (page 37).**
- **S'assurer que les produits pulvérulents sont entièrement dissous.**

Le contenu est trop ferme en raison d'un refroidissement trop intense

- **Éviter de congeler le contenu.**

Crème Chantilly ou préparation trop ferme
- **Réduire l'intensité et la fréquence des cycles de secousses lors de la prochaine utilisation.**
- **Respecter le cycle de secousses du tableau figurant dans « Mise en service », (page 34).**

Absence de pression ou pression trop faible dans l'appareil
- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**
- **Ne pas réutiliser les cartouches vides et les éliminer immédiatement.**
- **Pour éviter les pertes de pression, ne se servir de l'appareil que « tête en bas », avec la douille de garniture en position verticale.**

Le nombre de cartouches utilisées est trop important
- **« Évacuer la pression » (page 38). Remettre l'appareil en fonctionnement.**
- **Pour un siphon iSi Mini/Dessert Whip, 1 seule cartouche crème Chantilly iSi est nécessaire.**

► Le contenu est trop liquide à la sortie

L'appareil a été trop rempli
- **« Évacuer la pression » (page 38). Vider le trop-plein de contenu. Remettre l'appareil en fonctionnement.**
- **Contenance maximale, voir « Remplissage » (page 34).**

L'appareil a été trop peu ou pas du tout agité
- **Respecter le cycle de secousses du tableau figurant dans « Mise en service », (page 34).**

Le contenu n'est pas assez froid
- **Placer l'appareil iSi Mini/Dessert Whip rempli et prêt à l'emploi pendant au moins 1 à 2 heures au réfrigérateur.**

La teneur en matières grasses de la crème est trop faible
- **La teneur en matière grasses de la crème doit être au minimum de 30 %.**

Une cartouche non adaptée a été utilisée
- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

► Impossibilité de dévisser la douille de garniture

La douille de garniture a été trop fermement vissée
- **« Évacuer la pression » (page 38). Suivre les instructions du point 2 « Nettoyage minutieux » (page 37). S'il est toujours impossible de dévisser la douille de garniture, envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.**
- **Visser la douille de garniture, sans forcer, jusqu'à butée.**

► La cartouche crème Chantilly n'est pas perforée

La cartouche utilisée n'est pas adaptée à l'appareil
- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

La cartouche a été placée à l'envers
- **Positionner la cartouche correctement (voir la suite d'illustrations de la double-page, opération 6).**

Le dispositif de perçage a été endommagé
- **Envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.**

► Difficultés pour dévisser le porte-cartouche

La cartouche utilisée n'est pas adaptée à l'appareil
- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

► Lors de la mise en service, du gaz s'échappe par le piston de distribution ou par la douille de garniture

L'appareil a été mis en fonctionnement sans douille de garniture vissée
- **Avant de visser la cartouche, s'assurer que la douille de garniture est bien vissée sur le piston de distribution.**

Le joint torique a été endommagé
- **« Évacuer la pression » (page 38). Remplacer le piston de distribution.**

► Lors de la mise en service, du gaz s'échappe entre la bouteille et la tête

Absence de joint de tête
- **« Évacuer la pression » (page 38). Placer un joint dans la tête.**

Le joint de tête a été endommagé
- **« Évacuer la pression » (page 38). Échanger le joint de tête.**

La tête n'a pas été suffisamment vissée
- **Visser la tête sur la bouteille conformément à la notice d'utilisation.**

Le bord supérieur du corps de bouteille est endommagé
- **« Évacuer la pression » (page 38). Envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.**

Indicaciones de seguridad

- No fuerce el aparato.
- Siga las normas de seguridad del embalaje de la cápsula.
- Proteja el aparato de los rayos del sol y de temperaturas superiores a 50 °C.
- Conserve el aparato y las cápsulas fuera del alcance de los niños.
- Ponga el aparato en marcha sólo cuando esté lleno.
- Utilice el aparato únicamente para los fines indicados en este manual de instrucciones.
- No se permite el uso de aplicaciones criogénicas (por ejemplo, con nitrógeno líquido).
- Combine solamente cabezales del sifón y botellas que pertenezcan al mismo tipo de aparato.
- Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales de iSi. El uso de productos de otros fabricantes supone la anulación de la garantía y la consecuente exención de responsabilidad.
- No enrosque el cabezal del sifón oblicuamente.
- No se incline sobre el aparato al enroscar la cápsula.
- No desenrosque el cabezal del sifón cuando el aparato esté bajo presión.
- Use únicamente 1 cápsula para nata iSi.
- No utilice la palanca como asa.
- No caliente el iSi Mini/Dessert Whip.
- No conserve el aparato lleno en el compartimento de congelados o en el congelador.
- El aparato es un recipiente a presión. Si se cae o deteriora puede resultar peligroso, de modo que no se podrá utilizar de nuevo. El servicio de asistencia técnica de iSi efectuará una revisión del aparato.
- Desmonte el iSi Mini/Dessert Whip sólo como se indica en el punto “Limpieza a fondo”, página 47.
- No efectúe ninguna modificación en el iSi Mini/Dessert Whip. En caso contrario, provocará la anulación de la garantía y la consecuente exención de responsabilidad.
- Lea detenidamente y conserve el manual de instrucciones para prevenir errores de uso.

iSi Mini Whip/iSi Dessert Whip

Con la adquisición de iSi Mini/Dessert Whip, usted ha elegido un producto de calidad iSi para su hogar.

Con él podrá preparar una fantástica nata ligera, nata refinada con sirope y postres exquisitos. Se prepara en pocos segundos y se puede conservar en la nevera durante 10 días.

⚠ ATENCIÓN El iSi Mini/Dessert Whip no está indicado para preparaciones calientes, sopas, salsas ni espumas.

⚠ ATENCIÓN Utilice solamente cápsulas para nata iSi originales, reconocibles a través del logotipo iSi rojo.

Propiedades del producto

- Indicado para preparaciones frías
- Botella de aluminio de alta calidad con superficie barnizada
- Capacidad máx. de 0.25/0.5 litros
- Cabezal del sifón con émbolo de aluminio extraíble para una limpieza fácil
- Junta del cabezal con anillo interior para una extracción fácil
- Cepillo de limpieza de fácil uso
- No apto para el lavavajillas
- No apto para el uso profesional en la gastronomía

Lista de materiales

Nombre	Material
Botella de aluminio	Aluminio, barnizado en el interior y en el exterior
Cabezal del sifón	Polibutilenotereftalato (PBT), polioximetileno (POM), silicona, latón niquelado, acero con recubrimiento en polvo o acero inoxidable
Junta del cabezal	Elastómero termoplástico (ETP)
Boquilla de decoración	Polipropileno (PP), polibutilenotereftalato (PBT)
Portacápsulas	Poliamida (PA)
Émbolo desmontable	Aluminio, caucho nitrílico (NBR)

Piezas de repuesto

Las piezas de repuesto se pueden ver mediante una vista detallada; consulte la página derecha.

Nombre	Número de artículo
Émbolo desmontable	2211001
Portacápsulas	2304001
Boquilla de decoración “Standard”	2220001 blanca 2240001 negra
Boquilla de decoración “Tulipa”	2227001 blanca 2313001 negra
Junta del cabezal	2234001
Cepillo de limpieza	2236001
Tapa	2253001 blanca 2265001 plateada

Modo de empleo

ADVERTENCIA: Antes del primer uso, desmonte el aparato de modo que los componentes queden separados. Retire la protección para el transporte de la rosca del émbolo. Lleve a cabo una limpieza a fondo tal y como se describe en el apartado “Limpieza a fondo” en la página 47.

OPERACIONES PREPARATORIAS

1. Compruebe que la junta del cabezal esté colocada en el cabezal del sifón.
2. Coloque el émbolo desmontable en el cabezal del sifón.
3. Enrosque la boquilla de decoración en el émbolo desmontable suavemente hasta el tope.

LLENADO

4. Llene la botella con el preparado.

ADVERTENCIA: El volumen de llenado máximo es de 0.25/0.5 litros. Tenga en cuenta la línea de llenado exterior y la señalización en el fondo de la botella. No la sobrellene. El espacio vacío restante es necesario para obtener un resultado óptimo. Utilice un vaso graduado.

Para evitar la formación de grumos, antes del llenado, diluya completamente los ingredientes pulverulentos, azúcares, etc., en un poco de líquido. No utilice ingredientes con pulpa o pepitas.

PUESTA EN MARCHA

5. Enrosque el cabezal del sifón de manera recta y firme en la botella.

⚠ ATENCIÓN No enrosque el cabezal del sifón oblicuamente.

6. Coloque una cápsula para nata iSi original en el portacápsulas, tal y como se muestra en la fig. 6.

ADVERTENCIA: No enrosque la cápsula si no hay ninguna boquilla de decoración enroscada en el émbolo desmontable.

7. Enrosque el portacápsulas, con la cápsula colocada en el cabezal del sifón hasta que se oiga que todo el contenido de la cápsula ha entrado.

⚠ ATENCIÓN No se incline sobre el aparato mientras esté enroscando la cápsula.

⚠ ATENCIÓN El aparato está ahora bajo presión.

8. Agite el aparato enérgicamente.

ADVERTENCIA: La cantidad de veces que se agita el aparato es importante para obtener nata montada y preparados con nata con una consistencia óptima. Si se agita demasiado tiempo o demasiado a menudo, el contenido se volverá demasiado duro y no se podrá sacar.

Tenga en cuenta la siguiente tabla sobre la frecuencia de agitación:

Tipo de nata	Contenido de grasa	Frecuencia de agitación por cápsula
Nata fresca	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Nata de larga vida	32%	5 – 6

Vuelva a agitar en caso de que haya poco contenido de grasa (mínimo 30%) o una consistencia demasiado blanda.

9. Desenrosque el portacápsulas y deseche la cápsula vacía.

ADVERTENCIA: Es normal que se oiga un ligero silbido al desenroscar el portacápsulas.

ADVERTENCIA: Se necesita una cápsula para un llenado.

10. Coloque la tapa en la rosca.

MANEJO

11. Para la extracción, mantenga el aparato “de cabeza” (con la boquilla de decoración en posición vertical) y accione ligeramente la palanca.

ADVERTENCIA: Utilice la primera extracción para probar la consistencia.

Instrucciones importantes de uso

GENERALES

- Si no utiliza el sifón verticalmente con el cabezal hacia abajo se puede perder presión, con lo cual no es posible vaciar completamente el aparato.
- Vierta la nata o el preparado fríos.

⚠ ATENCIÓN No conserve el aparato lleno en el compartimento de congelados o en el congelador.

- Retire la nata/postre del aparato poco antes de su consumo.
- Tenga preparado en el frigorífico el aparato con la boquilla de decoración limpia.
- Engrase regularmente el émbolo desmontable (con grasa común como, por ejemplo, aceite de girasol o de oliva).

SERVICIO

- Las piezas de repuesto están disponibles por separado y a un precio asequible.

⚠ ATENCIÓN No efectúe ninguna modificación en el iSi Mini/Dessert Whip.

- Para encargar piezas de repuesto diríjase a su especialista. En Austria, están también disponibles en www.isi.at.
- En caso de reparación, envíe siempre el aparato completo.

CONSERVACIÓN

Si no se va a llenar el iSi Mini/Dessert Whip durante un tiempo, deje que los componentes se sequen al aire en un sitio limpio (no frote con un paño). Conserve el iSi Mini/Dessert Whip desmontado y lávese las manos antes de tocar las piezas limpias (desinfectadas).

Limpieza

⚠ ATENCIÓN Antes de llevar a cabo la limpieza, compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen (consulte la “Lista de materiales”, página 43).

ADVERTENCIA: Durante la limpieza utilice siempre una dosis correcta de solución limpiadora o de las soluciones limpiadora y desinfectante combinadas. El tiempo y la temperatura elegida son decisivos para el resultado final de la limpieza.

LIMPIEZA A FONDO

ADVERTENCIA: Siga la sucesión de imágenes a la derecha de la siguiente página.

1. Mantenga la palanca accionada hasta que el aparato esté completamente vacío y tenga la presión compensada. Desenrosque el cabezal del sifón de la botella.
2. Desenrosque la boquilla de decoración. Para ello, sujete el émbolo desmontable en la pieza moleteada de la parte interior del cabezal. A continuación, extraiga el émbolo desmontable del cabezal.

ADVERTENCIA: El muelle de este modelo está fijado al cabezal y, por lo tanto, no es extraíble.

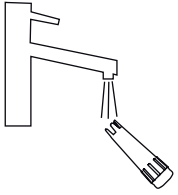
3. Saque la junta del cabezal para la limpieza a fondo.
4. Realice una limpieza a mano de los componentes con agua potable caliente (máx. 50 °C) y un detergente habitual; a continuación, limpie el émbolo desmontable y la boquilla de decoración con el cepillo de limpieza. Elimine completamente la grasa y los restos de clara de huevo.

ADVERTENCIA: No utilice en ningún caso productos abrasivos o esponjas/cepillos que rasquen.

ADVERTENCIA: No lave el aparato en el lavavajillas ni en agua hirviendo.

LIMPIEZA FRECUENTE

La boquilla de decoración requiere una limpieza frecuente. Se puede desenroscar o aclarar directamente en el aparato con agua potable siempre que se desee con este fin.



Reparación de averías

⚠ ATENCIÓN No abra el iSi Mini/Dessert Whip a la fuerza cuando esté bajo presión.

SALIDA DE LA PRESIÓN: Coloque el aparato en posición vertical, mantenga un paño encima de la boca y accione ligeramente la palanca hasta que ya no quede presión dentro del iSi Mini/Dessert Whip. A continuación, ya puede desenroscar el cabezal del sifón de la botella. En caso de no poder disminuir la presión, envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.

► El contenido no se puede sacar o el aparato salpica

Obstrucción causada por ingredientes o azúcar no disueltos

- **Lleve a cabo una “Salida de la presión” (página 48) y, a continuación, una “Limpieza a fondo” (página 47).**
- **Asegúrese de que los ingredientes pulverulentos están completamente diluidos.**

Contenido demasiado rígido a causa de un enfriamiento demasiado intenso

- **Evite que el contenido se congele.**

Nata o preparado con nata que se ha vuelto demasiado rígido
- **Reduzca la intensidad y la frecuencia del ciclo de agitaciones la próxima vez que ponga en marcha el aparato.**
- **Respete la frecuencia de agitación de la tabla “Puesta en marcha” (página 44).**

El aparato no tiene presión/tiene muy poca presión
- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**
- **No reutilice las cápsulas vacías y deséchelas de inmediato.**
- **Active el aparato siempre “de cabeza” y con la boquilla de decoración en posición vertical, ya que de lo contrario perderá presión.**

Se han utilizado demasiadas cápsulas
- **“Salida de la presión” (página 48). Ponga el aparato de nuevo en marcha.**
- **Para su iSi Mini/Dessert Whip sólo necesita 1 cápsula para nata iSi.**

► El contenido extraído es demasiado líquido

Se ha llenado demasiado el aparato
- **“Salida de la presión” (página 48). Vierta el contenido sobrante. Ponga el aparato de nuevo en marcha.**
- **Respecto al volumen de llenado máximo, consulte el apartado “Llenado” (página 44).**

El aparato no se ha agitado o se ha agitado muy poco
- **Respete la frecuencia de agitación de la tabla “Puesta en marcha” (página 44).**

El contenido no está lo suficientemente frío
- **Coloque el iSi Mini/Dessert Whip lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante al menos 1 o 2 horas.**

La nata no tiene suficiente materia grasa
- **La nata debe tener una materia grasa de al menos el 30%.**

Se utilizó una cápsula que no es la adecuada
- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

► No se puede desenroscar la boquilla de decoración

La boquilla de decoración se ha enroscado con demasiada fuerza
- **“Salida de la presión” (página 48). Siga el punto 2 de “Limpieza a fondo” (página 47). En caso de no poder desenroscar la boquilla de decoración, envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**
- **No enrosque la boquilla de decoración hasta el tope con demasiada fuerza.**

► La cápsula para nata no se vacía

La cápsula utilizada no es apropiada
- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

La cápsula se ha colocado al revés
- **Coloque la cápsula correctamente (consulte la sucesión de imágenes en la página derecha, paso 6).**

Se ha estropeado la unidad de vaciado
- **Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**

► Al poner al aparato en marcha se escapa gas a través del émbolo desmontable o de la boquilla de decoración

El aparato se ha puesto en marcha sin que hubiera una boquilla de decoración enroscada
- **Antes de enroscar la cápsula, asegúrese de que la boquilla de decoración está enroscada en el émbolo desmontable.**

Se ha estropeado la junta tórica
- **“Salida de la presión” (página 48). Reemplazar el émbolo desmontable.**

► Al poner al aparato en marcha se escapa gas entre la botella y el cabezal

Falta la junta del cabezal
- **“Salida de la presión” (página 48). Coloque la junta del cabezal en el cabezal.**

Se ha dañado la junta del cabezal
- **“Salida de la presión” (página 48). Reemplace la junta del cabezal.**

El cabezal no se ha enroscado con suficiente firmeza
- **Enrosque el cabezal firmemente en la botella según el manual de instrucciones.**

El borde superior de la botella se ha dañado
- **“Salida de la presión” (página 48). Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**

► Cuesta enroscar el portacápsulas

La cápsula utilizada no es apropiada
- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

Avisos de segurança

- Nunca force!
- Observe as instruções de segurança da embalagem da cápsula!
- Não submeta as cápsulas à luz do sol ou a temperaturas acima de 50 °C!
- Mantenha os utensílios e as cápsulas longe do alcance de crianças!
- Coloque o utensílio em funcionamento apenas quando o mesmo estiver cheio!
- Utilize o utensílio apenas para os fins previstos nestas instruções de uso!
- Aplicações criogénicas, por exemplo: com nitrogénio líquido não são permitidas.
- Combine apenas cabeçotes e garrafas do mesmo tipo de utensílio!
- Utilize somente acessórios e peças de reposição originais iSi. A utilização de outros fabricantes leva à perda da garantia e resultam na exclusão da responsabilidade!
- Nunca rosqueie o cabeçote da garrafa de forma inclinada!
- Ao rosquear a cápsula, não se debruce sobre o utensílio!
- Nunca rosqueie o cabeçote da garrafa de um utensílio que esteja sob pressão!
- Utilize apenas 1 cápsula para chantilly da iSi!
- Nunca utilize o gatilho como cabo de apoio!
- Jamais aqueça o iSi Mini/Dessert Whip!
- Não coloque o utensílio cheio no freezer ou congelador!
- O utensílio é um recipiente sob pressão! Quedas e danos geram uma possibilidade de perigo e, nesses casos, o utensílio não deve mais ser utilizado! O utensílio foi testado pelo centro de manutenção da iSi.
- A desmontagem do iSi Mini/Dessert Whip deve ser feita sempre de acordo com a seção “Limpeza completa”, página 57.
- Não faça nenhuma alteração no iSi Mini/Dessert Whip. Isso causa o anulamento da garantia, ficando o fabricante isento de responsabilidade nesses casos!
- Leia e guarde cuidadosamente as instruções de uso relacionadas a medidas de prevenção quanto a erros de utilização!

iSi Mini Whip/iSi Dessert Whip

O iSi Mini/Dessert Whip é um produto de qualidade iSi para uso doméstico.

Com ele é possível preparar chantillys extremamente leves, chantillys acrescidos de xaropes e deliciosas sobremesas. Prontos em poucos segundos, conserváveis em geladeira por até 10 dias.

⚠ ATENÇÃO O iSi Mini/Dessert Whip não deve ser utilizado para pratos quentes, sopas, molhos, sobremesas ou espumas!

⚠ ATENÇÃO Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi, as quais podem ser reconhecidas pelo logotipo vermelho da iSi.

Características do produto

- Adequado para utilização com alimentos frios
- Garrafa de alumínio de alta qualidade com superfície pintada
- Volume máximo de enchimento de 0.25/0.5 litros
- Cabeçote da garrafa com êmbolo de alumínio removível para uma limpeza simplificada
- Vedação da garrafa com anel interno para uma fácil remoção
- Escova de limpeza de fácil utilização
- Não vai à lava-louças
- Inadequado para uso profissional na área gastronômica

Lista de materiais

Designação	Material
Garrafa de alumínio	Alumínio, pintura interna e externa
Cabeçote da garrafa	Polibutileno tereftalato (PBT), polioximetileno (POM), silicone, latão niquelado, aço com revestimento em pó ou aço inox
Vedação da garrafa	Elastômero termoplástico (TPE)
Bico para decoração	Polipropileno (PP), Polibutileno tereftalato (PBT)
Suporte da cápsula	Poliamida (PA)
Valvula de Saida	Alumínio, borracha nitrílica (NBR)

Peças sobressalentes

As peças sobressalentes podem ser visualizadas através da vista explosiva, vide página complementar.

Designação	Número de peça
Valvula de Saida	2211001
Suporte da cápsula	2304001
Bico para decoração “padrão”	2220001 branco 2240001 preto
Bico para decoração “túlipa”	2227001 branco 2313001 preto
Vedação da garrafa	2234001
Escova de limpeza	2236001
Cabeçote da garrafa	2253001 branco 2265001 prata

Instruções de uso

OBSERVAÇÃO: Antes de utilizar o utensílio pela primeira vez, desmonte-o em peças individuais. Remova as proteções de transporte da rosca da valvula de saída. Faça uma limpeza completa conforme a seção “Limpeza completa”, na página 57.

PREPARATIVOS

1. Verifique se a vedação da garrafa está posicionada no cabeçote da mesma.
2. Posicione a valvula de saída no cabeçote da garrafa.
3. Rosqueie o bico para decoração na valvula de saída de forma que não fique muito apertado, apenas gire até o final.

ENCHIMENTO

4. Encha a garrafa com a mistura.

OBSERVAÇÃO: A capacidade máxima é de 0.25/0.5 litros. Observe a linha de enchimento exterior e a indicação no fundo da garrafa. Não encha além da capacidade! O espaço vazio remanescente é necessário para possibilitar um resultado ideal de batimento. Utilize um recipiente medidor!

Para evitar a formação de grumos, dissolva os ingredientes em pó (açúcar, etc.) em algum líquido antes de encher a garrafa. Não utilize ingredientes contendo polpa de fruta ou sementes!

ACIONAMENTO

5. Rosqueie o cabeçote na garrafa de forma reta e firme, com as mãos.

⚠ ATENÇÃO Nunca rosqueie o cabeçote da garrafa de forma inclinada!

6. Introduza uma cápsula para chantilly original da iSi no suporte de cápsula, conforme indicado na ilustração 6.

OBSERVAÇÃO: Nunca rosqueie a cápsula se o bico para decoração não estiver rosqueado na valvula de saída.

7. Rosqueie o suporte contendo a cápsula no cabeçote da garrafa até perceber, através do ruído, que todo o conteúdo da cápsula foi introduzido.

⚠ ATENÇÃO Ao rosquear a cápsula, não se debruce sobre o utensílio!

⚠ ATENÇÃO O utensílio está sob muita pressão!

8. Agite bem o utensílio.

OBSERVAÇÃO: A quantidade de ciclos de agitação é importante para proporcionar uma consistência ideal ao chantilly e às outras misturas contendo chantilly . Se a garrafa for agitada por muito tempo ou muitas vezes, o conteúdo ficará muito consistente e não poderá mais ser completamente removido!

Consulte a tabela a seguir com relação à frequência de agitação:

Tipo de chantilly	Teor de gordura	Frequência de agitação por cápsula
Chantilly fresco	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Chantilly longa vida	32%	5 – 6

Em caso de baixo teor de gordura (mínimo de 30%) ou consistência muito mole, agite mais, se necessário.

9. Desrosqueie o suporte da cápsula e descarte a cápsula vazia.

OBSERVAÇÃO: Um leve chiado ao desrosquear o suporte da cápsula é inerente ao sistema.

OBSERVAÇÃO: É necessária apenas 1 cápsula para cada enchimento.

10. Insira a tampa na rosca.

UTILIZAÇÃO

11. Para a remoção do chantilly, o utensílio deve ser segurado de cabeça para baixo (bico para decoração na vertical!) e o gatilho deve ser pressionado suavemente.

OBSERVAÇÃO: Aproveite a primeira retirada para testar a consistência.

Instruções de uso importantes

GERAL

- Se o utensílio não for acionado na vertical com o cabeçote para baixo, pode haver perda de pressão, resultando na impossibilidade de esvaziá-lo completamente.
- Encha a garrafa com chantilly/mistura resfriados.

⚠ ATENÇÃO Não coloque o utensílio cheio no freezer ou congelador!

- Retire o chantilly/sobremesa do utensílio o mais breve possível da utilização dos mesmos.
- Mantenha o utensílio na geladeira com o bico para decoração limpo.
- Lubrifique a valvula de saída regularmente (com lubrificantes usuais, tais como óleo de girassol ou azeite de oliva).

MANUTENÇÃO

- As peças sobressalentes podem ser adquiridas individualmente e a baixo custo.

⚠ ATENÇÃO Não faça alterações no iSi Mini/Dessert Whip!

- Para encomendar peças sobressalentes, procure o seu distribuidor. Na Áustria, também é possível em www.isi.at.
- Em caso de reparos, envie sempre o utensílio completo.

ARMAZENAMENTO

Se o iSi Mini/Dessert Whip não for enchido novamente, deixe as peças secarem naturalmente em local limpo (não seque com toalha). Guarde o iSi Mini/Dessert Whip desmontado e, após a limpeza, toque as peças apenas com as mãos limpas.

Limpeza

⚠ ATENÇÃO Antes da limpeza, deve ser verificado se os detergentes e desinfectantes são adequados para os materiais do sifão (consultar a “Lista de materiais”, página 53)!

OBSERVAÇÃO: Ao lavar, assegurar que é utilizada a dose correcta de detergente ou da solução combinada de detergente e desinfectante. O tempo de actuação e a temperatura seleccionada são determinantes para o resultado da limpeza.

LIMPEZA COMPLETA

OBSERVAÇÃO: Observe a seqüência de figuras na página complementar final!

1. Acione o gatilho até que o aparelho esteja completamente vazio. Desrosqueie o cabeçote da garrafa.
2. Desrosqueie o bico para decoração. Para isso, segure a valvula de saída na parte estriada no interior do cabeçote. Em seguida, retire a valvula de

saída do cabeçote.

OBSERVAÇÃO: Esse modelo possui a mola fixada no cabeçote e, portanto, não removível!

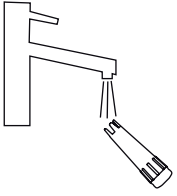
3. Para a limpeza completa, remova a vedação da garrafa.
4. Lave as peças manualmente com água limpa morna (no máximo 50 °C!) e detergente comum, e limpe a valvula de saída e o bico para decoração com a escova. Remova os restos de gordura e proteína!

OBSERVAÇÃO: Nunca utilize produtos abrasivos ou esponjas e buchas ásperas.

OBSERVAÇÃO: Não os ferva nem lave em lava-louças!

LIMPEZA INTERMEDIÁRIA

O bico para decoração pode ser desrosqueado sempre que necessário para limpezas intermediárias ou lavado diretamente no utensílio com água limpa.



Solução de problemas

⚠ ATENÇÃO Não faça força para abrir o iSi Mini/Dessert Whip quando ele estiver sob pressão.

DESPRESSURIZAÇÃO: Mantenha o utensílio na vertical, segure uma toalha sobre o escape e pressione o gatilho até que não haja mais pressão no interior do iSi Mini/Dessert Whip. Remova o cabeçote da garrafa apenas após esse procedimento.
Caso não seja possível despressurizar o utensílio, envie-o à iSi ou a um centro de manutenção!

► O conteúdo não pode ser removido ou o utensílio o esguicha

Entupimento devido a ingredientes não dissolvidos, como açúcar

- **Faça a “Despressurização” (página 58) e, em seguida, a “Limpeza completa” (página 57).**
- **Certifique-se de que os ingredientes em pó foram completamente dissolvidos.**

Conteúdo muito rígido devido a resfriamento excessivo

- **Evite o congelamento do conteúdo.**

Chantilly ou mistura contendo chantilly com consistência muito firme
- **Diminua a intensidade e a frequência de agitação ao utilizar novamente o utensílio.**
- **Observe a frequência de agitação mencionada na tabela em “Acionamento” (página 54).**

Pouca ou nenhuma pressão no utensílio
- **Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.**
- **Não reutilize cápsulas vazias e descarte-as imediatamente após o uso.**
- **Utilize o utensílio apenas “de cabeça para baixo”, com o bico para decoração na vertical. Do contrário, pode haver perda de pressão.**

Excesso de cápsulas utilizadas
- **“Despressurização” (página 58). Acione novamente o utensílio.**
- **1 cápsula iSi já é suficiente para o seu iSi Mini/Dessert Whip.**

► Conteúdo liberado com consistência muito líquida

O utensílio foi enchido além do nível
- **“Despressurização” (página 58). Remova o conteúdo em excesso. Acione novamente o utensílio.**
- **Para ver a capacidade máxima de enchimento, consulte a seção “Enchimento” (página 54).**

O utensílio não foi agitado ou então não o suficiente
- **Observe a frequência de agitação mencionada na tabela em “Acionamento” (página 54).**

O conteúdo não está suficientemente frio
- **Mantenha o iSi Mini/Dessert Whip cheio e pronto para utilização na geladeira por pelo menos 1– 2 horas.**

O chantilly tem um teor de gordura muito baixo
- **O chantilly deve ter um teor de gordura de pelo menos 30%.**

Foi utilizada uma cápsula inadequada
- **Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.**

► Não é possível desrosquear o bico para decoração

O bico para decoração foi rosqueado muito fortemente
- **“Despressurização” (página 58). Siga o ponto 2 da “Limpeza completa” (página 57). Caso não seja possível desrosquear o bico para decoração, envie o utensílio à iSi ou a um centro de manutenção.**
- **Rosqueie o bico para decoração de forma que não fique muito apertado, apenas gire até o final.**

► A cápsula para chantilly não é perfurada

A cápsula utilizada é inadequada
- **Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.**

A cápsula foi inserida incorretamente
- **Insira a cápsula corretamente (vide sequência de desenhos da página complementar, passo 6).**

A unidade de perfuração foi danificada
- **Envie o utensílio à iSi ou a um centro de manutenção.**

► Durante o acionamento, há vazamento de gás na valvula de saída ou no bico para decoração

O utensílio foi acionado sem que o bico para decoração estivesse rosqueado
- **Antes de rosquear a cápsula, certifique-se de que o bico para decoração está rosqueado na valvula de saída.**

O anel de vedação em O foi danificado
- **“Despressurização” (página 58). Substitua a valvula de saída.**

► Durante o acionamento, há vazamento de gás entre a garrafa e o cabeçote

Falta a vedação da garrafa
- **“Despressurização” (página 58). Posicione a vedação da garrafa no cabeçote.**

A vedação da garrafa foi danificada
- **“Despressurização” (página 58). Substitua a vedação do cabeçote.**

A cabeça não foi rosqueada firme o suficiente
- **Rosqueie manualmente o cabeçote na garrafa conforme as instruções de uso.**

A extremidade superior do corpo da garrafa foi danificada
- **“Despressurização” (página 58). Envie o utensílio à iSi ou a um centro de manutenção.**

► Dificuldade para rosquear o suporte da cápsula

A cápsula utilizada é inadequada
- **Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.**

Veiligheidsadvies

- Nooit geweld gebruiken!
- Veiligheidsvoorschriften op de verpakking van de capsule in acht nemen!
- Capsules niet blootstellen aan zonnestraling en verhitting boven 50 °C!
- Apparaten en capsules buiten het bereik van kinderen bewaren!
- Uitsluitend een gevuld apparaat in gebruik nemen!
- Apparaat uitsluitend voor de in deze handleiding genoemde doeleinden gebruiken!
- Geen cryogene-toepassingen, bijv. met vloeibaar stikstof, toegestaan.
- Uitsluitend de kop en de fles van hetzelfde apparaattype combineren!
- Gebruik uitsluitend originele iSi-accessoires en reserveonderdelen. Het gebruik van vreemde producten leidt tot het vervallen van de garantie en er wordt geen aansprakelijkheid meer aanvaard!
- De kop nooit scheef erop schroeven!
- Bij het erin schroeven van de capsule niet over het apparaat buigen!
- De kop van een onder druk staand apparaat nooit eraf schroeven!
- Maar 1 iSi-roomcapsule gebruiken!
- Hendel nooit als draaghandvat gebruiken!
- iSi Mini/Dessert Whip nooit verhitten!
- Gevuld apparaat nooit in de geïntegreerde vriezer of in de diepvries bewaren!
- Het apparaat is een houder onder druk! Na een val of beschadiging wordt het apparaat een gevarenbron en mag het niet meer worden gebruikt! Het apparaat door een servicepunt van iSi laten nakijken.
- De iSi Mini/Dessert Whip mag alleen worden gedemonteerd volgens punt “Grondige reiniging”, bladzijde 67.
- Breng geen veranderingen aan de iSi Mini/Dessert Whip aan. Hierdoor vervalt de garantie en wordt geen aansprakelijkheid meer aanvaard!
- Lees ter vermijding van bedieningsfouten de handleiding goed door en bewaar deze zorgvuldig!

iSi Mini Whip/iSi Dessert Whip

Met de iSi Mini/Dessert Whip heeft u gekozen voor een iSi kwaliteitsproduct voor het huishouden.

U kunt uitstekend luchtige slagroom, met siroop verfijnde slagroom en smakelijke desserts bereiden. In enkele seconden bereidt – tot 10 dagen lang houdbaar in de koelkast.

⚠ PAS OP De iSi Mini/Dessert Whip is niet geschikt voor warme toepassingen, soepen, sauzen of espumas!

⚠ PAS OP Gebruik alleen de originele iSi-roomcapsules, herkenbaar aan het rode iSi-logo.

Producteigenschappen

- Geschikt voor koude toepassingen
- Hoogwaardige aluminiumfles met gelakt oppervlak
- Max. vulvolume 0.25/0.5 liter
- Kop met afneembare aluminium zuiger voor eenvoudige reiniging
- Koppakking met binnenring voor gemakkelijke verwijdering
- Gebruiksvriendelijke reinigingsborstel
- Niet geschikt voor de vaatwasser
- Niet geschikt voor professioneel gebruik in de horeca

Materiaallijst

Aanduiding	Materiaal
Aluminium fles	Aluminium, binnen en buiten gelakt
Kop	Polybutyleentereftalaat (PBT), polyoxymethyleen (POM), silicon, messing vernikkeld, staal poedergecoat resp. RVS
Koppakking	Thermoplastisch elastomeer (TPE)
Spuitmondje voor garneren	Polipropyleen (PP), polybutyleentereftalaat (PBT)
Capsulehouder	Polyamide (PA)
Verwijderingszuiger	Aluminium, nitrilrubber (NBR)

Reserveonderdelen

De reserveonderdelen staan aangegeven op de opengewerkte tekening; zie uitklapbladzijde.

Aanduiding	Artikelnummer
Verwijderingszuiger	2211001
Capsulehouder	2304001
Spuitmondje voor garneren “Standaard”	2220001 wit 2240001 zwart
Spuitmondje voor garneren “Tulp”	2227001 wit 2313001 zwart
Koppakking	2234001
Reinigingsborstel	2236001
Afdekkapje	2253001 wit 2265001 zilver

Gebruiksaanwijzing

OPMERKING: Voorafgaand aan het eerste gebruik van het apparaat dienen de afzonderlijke productonderdelen te worden gedemonteerd. Verwijder de transportbeveiliging van de zuigerschroefdraad. Basisreiniging uitvoeren zoals beschreven in “Grondige reiniging” op bladzijde 67.

VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN

1. Controleer of de koppakking in de kop is geplaatst.
2. Verwijderingszuiger in de kop plaatsen.
3. Spuitmondje voor garneren tot de aanslag op de verwijderingszuiger schroeven (niet te vast aandraaien).

VULLEN

4. Fles met de ingrediënten vullen.

OPMERKING: De maximale vulhoeveelheid bedraagt 0.25/0.5 liter. Let op de buitenste vullijn en de markering op de flesbodem. Niet overmatig vullen! De resterende lege ruimte is nodig voor een optimaal klopresultaat. Gebruik een maatbeker!

Om de vorming van klontjes te vermijden, poederige ingrediënten, suiker etc. voorafgaand aan het vullen volledig oplossen in een vloeistof. Geen ingrediënten met vruchtvlees of kernen gebruiken!

INGEBRUIKNAME

5. De kop recht en handvast op de fles schroeven.

⚠ PAS OP De kop nooit scheef erop schroeven!

6. Originele iSi-slagroomcapsule, zoals op afb. 6 afgebeeld, in de capsulehouder plaatsen.

OPMERKING: Nooit de capsule erin schroeven als er geen spuitmondje voor garneren op de verwijderingszuiger is geschroefd.

7. Capsulehouder met geplaatste capsule op de kop schroeven totdat de volledige capsule-inhoud hoorbaar naar binnen is gestroomd.

⚠ PAS OP Buig tijdens het inschroeven van de capsule niet over het apparaat!

⚠ PAS OP Apparaat staat nu onder druk!

8. Apparaat krachtig schudden.

OPMERKING: Voor de optimale consistentie van de slagroom en room bevattende gerechten is het aantal schudcycli belangrijk. Wordt er te lang of te vaak geschud, dan wordt de inhoud te vast en kan deze niet meer zonder restanten worden verwijderd!

Raadpleeg voor de schudfrequentie de volgende tabel:

Soort room	Vetgehalte	Schudfrequentie per capsule
Verse room	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Houdbare room	32%	5 – 6

Bij een laag vetgehalte (minstens 30%) of een te zachte consistentie zonodig naschudden.

9. Capsulehouder eraf schroeven en de lege capsule wegwerpen.

OPMERKING: Een zacht sissen bij het eraf schroeven van de capsulehouder is normaal.

OPMERKING: Er is slechts 1 capsule voor een vulling nodig.

10. Afdekkapje op de schroefdraad steken.

BEDIENING

11. Voor het verwijderen moet het apparaat “voorover” worden gehouden (spuitmondje voor garneren verticaal!) en de hendel bediend worden.

OPMERKING: Gebruik de eerste portie voor het testen van de consistentie.

Belangrijke gebruiksinstructies

ALGEMEEN

- Wordt het apparaat niet verticaal met de kop naar beneden bediend, dan kan druk verloren gaan, waardoor het apparaat niet helemaal leeg kan worden gemaakt.
- Room/ingrediënten koel vullen.

⚠ PAS OP Gevuld apparaat nooit in de geïntegreerde vriezer of in de diepvries bewaren!

- Room/dessert zo kort mogelijk voor het gebruik uit het apparaat halen.
- Apparaat met gereinigd spuitmondje voor garneren in de koelkast klaarzetten.
- Verwijderingszuiger regelmatig invetten (gewoon vet, bijvoorbeeld zonnebloem- of olijfolie).

SERVICE

- Reserveonderdelen zijn apart en tegen geringe kosten verkrijgbaar.

⚠ PAS OP Breng geen veranderingen aan de iSi Mini/Dessert Whip aan!

- Neem contact op met uw vakhandelaar als u reserveonderdelen wilt bestellen. In Oostenrijk kan dit ook op www.isi.at.
- Stuur ter reparatie alleen het complete apparaat op.

BEWAREN

Indien de iSi Mini/Dessert Whip niet meteen weer gevuld wordt, de onderdelen op een schone plaats in de lucht laten drogen (niet met een doek afwrijven). iSi Mini/Dessert Whip in gedemonteerde toestand bewaren en gereinigde delen alleen met schone handen vastpakken.

Reiniging

⚠ PAS OP Voorafgaand aan de reiniging moet worden gecontroleerd of het materiaal bestand is tegen de gebruikte reinigings- resp. desinfecteeroplossing (zie “Materiaallijst”, bladzijde 63)!

OPMERKING: Bij de reiniging moet op de juiste dosering van de reinigingsoplossing of van de gecombineerde desinfecteer- en reinigingsoplossing worden gelet. De inwerktijd en de gekozen temperatuur zijn doorslaggevend voor het reinigingsresultaat.

GRONDIGE REINIGING

OPMERKING: Houd de fotovolgorde op de achterste uitklapbladzijde aan!

1. Bedien de hendel tot het apparaat helemaal leeg is en er geen druk meer op staat. Schroef de kop van de fles.
2. Schroef het spuitmondje voor garneren eraf. Daartoe de verwijderingszuiger bij het gekartelde deel aan de binnenzijde van de kop vasthouden. Vervolgens de verwijderingszuiger uit de kop trekken.

OPMERKING: Bij dit model zit de veer vast in de kop en kan het niet worden verwijderd!

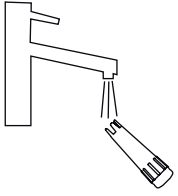
3. Verwijder de koppakking voor een grondige reiniging.
4. Productonderdelen met warm (max. 50 °C) drinkwater en gewoon schoonmaakmiddel met de hand spoelen en de verwijderingszuiger en het spuitmondje voor garneren met de reinigingsborstel reinigen. Vet en eiwitresten helemaal verwijderen!

OPMERKING: In geen geval schuurmiddelen of krassende sponzen/borstels gebruiken.

OPMERKING: Niet in de vaatwasser afwassen en niet uitkoken!

TUSSENREINIGING

Het spuitmondje voor garneren kan te allen tijde worden losgeschroefd voor een eventuele tussenreiniging resp. in het apparaat zelf met drinkwater worden uitgespoeld.



Fouten oplossen

⚠ PAS OP Een onder druk staande iSi Mini/Dessert Whip nooit met geweld openen.

DRUK LATEN ONTSNAPPEN: Het apparaat rechtop neerzetten, een doek over de uitlaatopening houden en de hendel zo lang bedienen, tot alle druk uit de iSi Mini/Dessert Whip is ontweken. Pas dan de kop van de fles schroeven.
Als de druk niet afgebouwd wordt, apparaat naar iSi of servicepunt sturen!

► Inhoud kan niet worden verwijderd resp. apparaat spuit

Verstopping door niet opgeloste ingrediënten, zoals suiker

- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 68) en vervolgens “Grondige reiniging” (bladzijde 67) uitvoeren.**
- **Controleren of de poederige ingrediënten volledig zijn opgelost.**

Inhoud is te vast door te sterke koeling

- **Voorkom dat de inhoud bevriest.**

Te stijf geworden room of roomhoudende bereiding
- **Intensiteit en frequentie van de schudcycli bij de volgende ingebruikname verlagen.**
- **Schudfrequentie in de tabel onder “Ingebruikname” (bladzijde 64) aanhouden.**

Geen druk / te weinig druk in het apparaat
- **Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.**
- **Lege capsules niet opnieuw gebruiken en meteen wegwerpen.**
- **Apparaat uitsluitend “voorover” met verticaal spuitmondje voor garneren bedienen, omdat er anders drukverlies optreedt.**

Er zijn te veel capsules gebruikt
- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 68). Apparaat opnieuw in gebruik nemen.**
- **U heeft voor uw iSi Mini/Dessert Whip slechts 1 iSi-roomcapsule nodig.**

► Verwijderde inhoud is te vloeibaar

Slagroom heeft een te laag vetgehalte
- **Slagroom moet een vetgehalte van minstens 30% hebben.**

Apparaat is overmatig gevuld
- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 68). Overtollige inhoud eruit gieten. Apparaat opnieuw in gebruik nemen.**
- **Maximale vulhoeveelheid: zie “Vullen” (bladzijde 64).**

Apparaat is te weinig of helemaal niet geschud
- **Schudfrequentie in de tabel onder “Ingebruikname” (bladzijde 64) aanhouden.**

Inhoud is niet koud genoeg
- **Gevulde en gebruiksklare iSi Mini/Dessert Whip gedurende minstens 1 – 2 uur in de koelkast leggen.**

Er werd een niet-geschikte capsule gebruikt
- **Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.**

► Capsulehouder kan er slechts met moeite op worden geschroefd

Gebruikte capsule is niet geschikt
- **Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.**

► Roomcapsule wordt niet open gestoken

Gebruikte capsule is niet geschikt
- **Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.**

Capsule is verkeerd geplaatst
- **Capsule correct plaatsen (zie afbeeldingvolgorde op de uitklapbladzijde, werkstap 6).**

Opsteekeenheid is beschadigd
- **Apparaat naar iSi of een servicepunt opsturen.**

► Bij de ingebruikname ontsnapt er gas door de verwijderingszuiger of het spuitmondje voor garneren

Apparaat is zonder erop geschroefd spuitmondje voor garneren in gebruik genomen
- **Controleer voordat u de capsule erin schroeft, of het spuitmondje voor garneren op de verwijderingszuiger is geschroefd.**

O-ring is beschadigd
- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 68). Verwijderingszuiger vervangen.**

► Bij de ingebruikname ontsnapt er gas tussen de fles en de kop

Koppakking ontbreekt
- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 68). Koppakking in de kop plaatsen.**

Koppakking is beschadigd
- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 68). Koppakking vervangen.**

Kop is niet vast genoeg erop geschroefd
- **Kop conform de gebruiksaanwijzing handvast op de fles schroeven.**

Fleslichaam is aan de bovenrand beschadigd
- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 68). Apparaat naar iSi of een servicepunt opsturen.**

► Spuitmondje voor garneren kan niet meer eraf worden geschroefd

Spuitmondje voor garneren is te strak vastgeschroefd
- **“Druk laten ontsnappen” (bladzijde 68). Punt 2 uit “Grondige reiniging” (bladzijde 67) volgen. Kan het spuitmondje voor garneren er niet af worden geschroefd, stuur het apparaat dan op naar iSi of een servicepunt.**
- **Spuitmondje voor garneren niet te vast, maar lichtjes tot de aanslag erop schroeven.**

Säkerhetsanvisningar

- Använd aldrig våld!
- Följ säkerhetsanvisningarna på patronförpackningen!
- Skydda patronerna mot direkt solljus och temperaturer över 50 °C!
- Apparater och patroner ska förvaras utom räckhåll för barn!
- Använd aldrig apparaten när den är tom!
- Apparaten ska endast användas för de ändamål som nämns i bruksanvisningen!
- Ingen kryoanvändning som t.ex. med flytande kväve är tillåten.
- Kombinera endast överdel och flaska av samma typ!
- Använd endast originaltillbehör och reservdelar från iSi. Om delar från andra tillverkare används upphör garantin att gälla och iSi befrias från ansvar!
- Skruva aldrig fast överdelen felaktigt!
- Luta dig aldrig över apparaten när du skruvar fast patronen!
- Skruva aldrig av överdelen från en apparat som står under tryck!
- Använd endast 1 iSi-gräddpatron!
- Använd inte spaken som bärhandtag!
- Värm inte upp din iSi Mini/Dessert Whip!
- Förvara inte en fylld apparat i ett frysfack eller en frysbox!
- Apparaten är ett tryckkärl! Kraftiga fall eller skador kan orsaka risker och apparaten får då inte användas igen! Lämna den till ett iSi-serviceställe för kontroll.
- Isärtagning av iSi Mini/Dessert Whip får endast ske enligt ”Noggrann rengöring”, sidan 77.
- Inga förändringar får utföras på iSi Mini/Dessert Whip. Då upphör alla eventuella garantiavtal och ansvarsbestämmelser!
- Läs bruksanvisningen noggrant för att undvika hanteringsfel och förvara den så du kan slå upp information vid behov!

iSi Mini Whip/iSi Dessert Whip

Med iSi Mini/Dessert Whip har du valt en iSi-kvalitetsprodukt för hushållet.

Med den kan du tillreda underbart lätt grädde, grädde med tillsats av saft och utsökt lätta desserter. Färdigt på några sekunder – hållbarhet i kylskåp upp till 10 dagar.

⚠ OBS! iSi Mini/Dessert Whip är inte lämplig för användning av varma, soppor, såser samt espumas!

⚠ OBS! Använd bara originalgräddpatroner från iSi. Dessa känns igen på den röda iSi-logotypen.

Produktegenskaper

- Lämplig för kall användning
- Aluminiumflaska av hög kvalitet med lackerad yta
- Max. påfyllningsvolym om 0.25/0.5 liter
- Överdel med avtagbar aluminiumkolv för enkel rengöring
- Packning med inre ring för enkel demontering
- Användarvänlig rengöringsborste
- Tål ej diskmaskin
- Ej lämplig för professionell användning på restauranger

Materiallista

Beteckning	Material
Aluminiumflaska	Aluminium, lackerad på in- och utsida
Överdel	Polybutentereftalat (PBT), polyoxymethylen (POM), silikon, förnicklad mässing, stål med pulverskikt resp. rostfritt stål
Packning	Termoplastisk elastomer (TPE)
Garneringsmunstycke	Polypropylen (PP), polybutentereftalat (PBT)
Patronhållare	Polyamid (PA)
Matarkolv	Aluminium, nitrilkautschuk (NBR)

Reservdelar

Reservdelarna kan urläsas ur sprängritningen, se motstående sida.

Beteckning	Artikelnummer
Matarkolv	2211001
Patronhållare	2304001
Munstycke ”Standard”	2220001 vit 2240001 svart
Munstycke ”Tulpan”	2227001 vit 2313001 svart
Packning	2234001
Rengöringsborste	2236001
Täckkåpa	2253001 vit 2265001 silver

Bruksanvisning

TIPS: Innan apparaten används första gången ska apparaten tas isär. Ta bort transportsäkringen från kolvgängan. Genomför en grundrengöring enligt ”Noggrann rengöring” på sidan 77.

FÖRBEREDELSER

1. Kontrollera om packningen är ilagd i apparatens överdel.
2. Sätt i matarkolven i apparatens överdel.
3. Skruva på önskat munstycke på matarkolven, men inte för hårt, endast fram till ändläget.

PÅFYLLNING

4. Fyll på flaskan med tillredningen.

TIPS: Den maximala påfyllningsmängden uppgår till 0.25/0.5 liter. Var uppmärksam på påfyllningslinjen och märkningen på flaskbotten. Fyll inte på för mycket! Det tomrum som blir kvar krävs för ett optimalt resultat. Använd ett mätglas.

För att undvika att klumpar uppkommer ska pulvertillsatser, socker osv. lösas upp i lite vätska före påfyllningen. Använd inga tillsatser som innehåller fruktkött eller kärnor!

DRIFTSTART

5. Skruva på apparatens överdel för hand rakt på flaskan.

⚠ OBS! Apparatens överdel får inte skruvas på felaktigt!

6. Lägg i en original iSi-gräddpatron i patronhållaren enligt bild 6.

TIPS: Du ska inte skruva in patronen om inte ett munstycke har skruvats på matarkolven.

7. Skruva på patronhållaren med ilagd patron på apparatens överdel tills du kan höra hur hela patroninnehållet strömmar in.

⚠ OBS! Luta dig inte över apparaten medan du skruvar in patronen!

⚠ OBS! Apparaten står nu under tryck!

8. Skaka apparaten kraftigt.

TIPS: För att få en optimal konsistens för grädde och tillredningar som innehåller grädde är det viktigt hur du skakar den. Om den skakas för länge eller för ofta blir innehållet för fast och kan inte längre tömmas helt!

Hur du ska skaka den framgår av tabell nedan:

Gräddtyp	Fetthalt	Hur ofta den kan skakas per patron
färsk grädde	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Grädde med lång hållbarhet	32%	5 – 6

Vid låg fetthalt (minst 30 %) eller för lös konsistens kan den eventuellt skakas igen.

9. Skruva loss patronhållaren och kasta den tomma patronen.

TIPS: Det är fullt normalt om det hörs ett lågt pysande ljud när du skruvar loss patronhållaren.

TIPS: Det krävs endast 1 patron för en påfyllning.

10. Skruva på täckkåpan på gängorna.

ANVÄNDNING

11. För tappning måste apparaten hållas ”upp och ned” (munstycke lodrät!) och spaken måste användas med kraft.

TIPS: Tryck först ut lite grann för att testa konsistensen.

Viktiga upplysningar om användningen

ALLMÄNT

- Om apparaten inte hålls lodrät med huvudet nedåt, kan trycket gå förlorat. Då går det inte att tömma apparaten helt.
- Fyll på grädde/tillredning när de är kalla.

⚠ OBS! Förvara inte en fylld apparat i ett frysfack eller en frysbox!

- Tappa ur grädden/efterrätten ur apparaten så nära inpå förtäringen som möjligt.
- Förvara den fyllda apparaten med rent garneringsmunstycke i kylskåpet.
- Med jämna mellanrum ska matarkolven smörjas (brukliga fetter t.ex. solros- eller olivolja).

SERVICE

- Reservdelar kan köpas separat och till förmånliga priser.

⚠ OBS! Inga förändringar får utföras på iSi Mini/Dessert Whip!

- Om du vill beställa reservdelar vänder du dig till din fackhandel. I Österrike är det även möjligt att beställa via www.isi.at.
- Vid reparation ska hela apparaten skickas in.

FÖRVARING

Om du inte genast fyller på din iSi Mini/Dessert Whip, ska du förvara på den på en ren plats och låta den lufttorka (torka inte av den med en duk). Förvara din iSi Mini/Dessert Whip demonterad och vidrör rengjorda (desinficerade) delar endast med rena händer.

Rengöring

⚠ OBS! Före rengöringen ska du kontrollera för vilka material det använda rengörings- resp. desinfektionsmedlet är avsett (se ”Materiallista”, sidan 73)!

TIPS: Vid rengöring ska du vara noggrann med att använda korrekt dosering av rengöringslösningen eller den kombinerade desinfektions- och rengöringslösningen. Den tid som krävs för rengöring och den valda temperaturen är avgörande för rengöringsresultatet.

NOGGRANN RENGÖRING

TIPS: Observera bildsekvensen på den bakre motstående sidan!

1. Arbeta med spaken tills apparaten är helt tömd och inte längre står under tryck. Skruva loss överdelen från flaskan.
2. Skruva loss garneringsmunstycket. För detta håller du fast matarkolven på den blåa delen på överdelens insida. Sedan drar du ut matarkolven ur överdelen.

TIPS: På denna modell är fjädern i överdelen fixerad och kan inte tas ur!

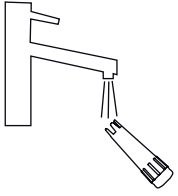
3. För grundrengöringen tas packningen ur.
4. Diska produktens delar för hand med varmt (max. 50 °C) dricksvatten och handelsbrukligt rengöringsmedel och rengör matarkolv och garneringsmunstycke med rengöringsborsten. Fett och äggviterester ska avlägsnas fullständigt!

TIPS: Använd inte skurmedel eller repande svampar/borstar.

TIPS: Diska den inte i diskmaskin och koka inte ur den!

ENKLARE RENGÖRING

Garneringsmunstycket kan när som helst skruvas loss om det behöver rengöras resp. spolas ur direkt på apparaten med dricksvatten.



Felhantering

⚠ OBS! Använd inte våld för att öppna en iSi Mini/Dessert Whip som står under tryck.

MINSKA TRYCKET: Ställ apparaten upprättstående, håll en duk över utloppet och aktivera spaken kraftfullt tills det inte längre finns något tryck i din iSi Mini/Dessert Whip. Först därefter kan ska du skruva loss överdelen från flaskan.
Om trycket inte kan släppas ut, skickar du apparaten till iSi eller ett serviceställe!

► Innehållet kan inte tömmas resp. apparaten stänker

Igentäppning genom tillsatser som socker som inte lösts upp

- **Följ instruktionerna i ”Minska trycket” (sidan 78) och därefter ”Noggrann rengöring” (sidan 77).**
- **Säkerställ att tillsatser i pulverform har lösts upp helt.**

Innehållet är för fast på grund av att det är för kallt

- **Undvik att innehållet fryses ned.**

Grädden eller tillredningen med grädde är för stel
- **Minska intensiteten eller antal skakningar vid nästa driftstart.**
- **Följ anvisningarna för antal skakningar i tabellen under ”Driftstart” (sidan 74).**

Inget tryck/för lågt tryck i apparaten
- **Använd bara originalgräddpatroner från iSi.**
- **Återanvänd inte tomma patroner och släng dem genast.**
- **Använd apparaten uteslutande ”upp och ned” så att garneringsmunstycket står vertikalt eftersom det annars leder till tryckförlust.**

För många patroner används
- **”Minska trycket” (sidan 78). Börja använda apparaten igen.**
- **Du behöver bara en gräddpatron för din iSi Mini/Dessert Whip.**

► Innehållet som kommer ut är inte tillräckligt fast

Apparaten har fyllts på med för mycket
- **”Minska trycket” (sidan 78). Häll ut överskottet. Börja använda apparaten igen.**
- **Maximal påfyllningsmängd, se ”Påfyllning” (sidan 74).**

Apparaten skakades för lite eller inte alls
- **Följ anvisningarna för antal skakningar i tabellen under ”Driftstart” (sidan 74).**

Innehållet är inte tillräckligt kallt
- **Lägg in din iSi Mini/Dessert Whip i kylskåpet under minst 1 – 2 timmar när den är påfylld och redo att användas.**

Grädden har för låg fetthalt
- **Grädden måste ha en fetthalt på minst 30%.**

En olämplig patron har använts
- **Använd bara originalgräddpatroner från iSi.**

► Det går inte längre att skruva loss munstycket

Munstycket har skruvats på för hårt
- **”Minska trycket” (sidan 78). Följ punkt 2 i ”Noggrann rengöring” (sidan 77). Om du inte kan skruva loss garneringsmunstycket skickar du apparaten till iSi eller ett serviceställe.**
- **Skruva inte på garneringsmunstycket för hårt, bara lätt tills det kommer till ändläget.**

► Gräddpatronen punkteras inte

Olämplig patron används
- **Använd bara originalgräddpatroner från iSi.**

Patronen har lagts i på fel sätt
- **Lägg i patronen korrekt (se bilderna på motstående sida arbetssteg 6).**

Anordningen som gör ett hål har skadats
- **Skicka apparaten till iSi eller ett serviceställe.**

► Patronhållaren kärvar när den ska skruvas på

Olämplig patron används
- **Använd bara originalgräddpatroner från iSi.**

► Vid driftstart läcker gas genom matarkolven eller garneringsmunstycket

Apparaten har tagits i bruk utan att garneringsmunstycket skruvats fast
- **Innan patronen skruvas i ska du säkerställa att garneringsmunstycket är påskruvat på matarkolven.**

O-ring skadades
- **”Minska trycket” (sidan 78). Byt matarkolven.**

► Vid driftstart avviker gas mellan flaska och överdel

Packningen saknas
- **”Minska trycket” (sidan 78). Lägg i packningen i överdelen.**

Packningen är skadad
- **”Minska trycket” (sidan 78). Byt packning.**

Överdelen har inte skruvats fast tillräckligt hårt
- **Skruva fast överdelen ordentligt på flänsen i enlighet med bruksanvisningen.**

Flaskan har skadats på den övre kanten
- **”Minska trycket” (sidan 78). Skicka apparaten till iSi eller ett serviceställe.**